B111/A vol 2

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b22026228_0002

APICIO
MODERNO

OSSIA

L'ARTE DEL CREDENZIERE

DI

FRANCESCO LEONARDI.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO SECONDO.

IN ROMA MDCCCVIII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

APICIO MODERNO.

PARTE SECONDA.

Contenente l' Arte del Credenziere.

CAPITOLO PRIMO.

Delle Composte, delle Conserve, delle Marmellate, delle Mezze Paste, e delle Clarette.

Delle Composte.

Noi non abbiamo parlato finora, che dei *Frutti*, che si possano servire nello stato loro naturale, sia allo *Sciroppo*, sia *Tirati a Secco*, al *Tiraggio*, al *Brillante*, e all *Acquavite*; bisogna presentemente riprendere l' ordine, e la stagione di ciascheduno di essi, per vedere le altre loro diverse preparazioni, onde confezionarli con zucchero, di cui le *Composte* sono le più comuni.

Le *Composte* non sono punti difficili a farsi, qualora si sappia *Sciroppare* ogni sorta di *Frutti*; imperocchè prima che i *Frutti* siano totalmente *Sciroppati*, giungano al grado che costituisce le *Composte*. Ciò, non ostante non si tra-

lascierà d' indicarne quì le varie maniere, onde prepararle con maggiore facilità, tanto più che servendole sul momento, o fra poco, dopo che sono state preparate, non è necessario di prenderci tante precauzioni, e di farci tante attenzioni, come per i *Frutti*, che si vogliono conservare.

Queste *Composte* si chiamano a *Fresco* a *Mezzo zucchero*, e a *Tutto zucchero*; mentre le altre, benchè a *Tutto zucchero*, sono tratte dai *Frutti* di già preparati, e conservati allo sciroppo. Le *Composte* si servano tutto l' anno, o apprestate di *Frutti freschi*, o di *Frutti* già *sciroppati*, onde supplire con questi ultimi, nelle diverse stagioni, alla mancanza de' primi.

Per le *Composte* de' *Frutti sciroppati* da qualche tempo, bisogna osservare una regola quasi generale, cioè; quando questi *Frutti* sarà qualche tempo che sono stati preparati allo sciroppo, volendoli servire per *Composta*, è necessario sciacquarli con un poco d'acqua tiepida, scolarli sopra un setaccio, metterli con nuovo zucchero vergine cotto a *Lissè*, fargli alzare un bollo, schiumarli con carta fuori del fuoco, e servirli freddi nella compostiera coperti col loro zucchero.

Se poi i *Frutti sciroppati* è poco tempo, che sono stati preparati, allora si mettono in una cazzarola con porzione del loro sciroppo, e un pochino d' acqua, si fanno alzare un bollo, si schiumano con carta, e si servano freddi nella compostiera. Oltre di ciò un numero grande di *Composte*, si servano con sopra delle bellissime *Gelatine*. Eccone la maniera.

Se

Se avete delle *Gelatine* già preparate, prendetene di quella qualità che credete a proposito, e in quella quantità necessaria per coprire la *Composta*, fatela disciogliere in un vaso di vetro, o di majolica a bagno-maria. Quando sarà disciolta versatela sopra un tondino di majolica, e fatela raffreddare. Allorchè sarà fredda scaldate il fondo del tondino con acqua calda, e fate scorrere la *Gelatina* sopra la *Composta*, che ne resti totalmente coperta. Intanto che fate questa operazione, o che restringete il zucchero in *Gelatina*, o a *Lissè*, sarà bene che coprite il frutto disposto nella compostiera con carta bagnata nello sciroppo.

Se non avete *Gelatina* preparata, fatela sul momento, di quel frutto che volete, ed in quella quantità che vi bisogna. La maniera di apprestare ogni sorta di *Gelatina* la trovarete nel *Tom. I.* dalla *pag.* 87. sino a 101. E' regola generale, che le *Composte rosse* si cuoprono con *Gelatine bianche*, e le *Composte bianche*, con *Gelatine rosse*.

Composta di Mandorline Verdi a Fresco a Mezzo Zucchero.

Allorchè averete ben lescivate, nettate, e sciaquate le *Mandorline Verdi*, come trovarete nel *Tom. I. pag.* 192.; fatele bollire con acqua, e un pezzetto di allume di rocco, che le schiarirà, e conserverà verdi, finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento; passatele allora all'acqua fresca, e fatele poscia scolare sopra un setaccio. Abbiate del zucchero bollente cotto al picciolo *Lissè*, poneteci le *Mandorline*, fategli alzare tre o quattro bolli, schiumatele, ver-

versatele in una catinella bianca, e lasciatele circa due ore, acciò prendino zucchero. Tornatele poscia a mettere sopra il fuoco, fategli alzare altri cinque o sei bolli, schiumatele con carta, e aggiustatele nella compostiera; fate restringere un poco il zucchero, se sarà necessario, e versatecelo sopra. Servitele fredde, e ben verdi. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto. Se ne preparate per diversi giorni, bisogna allora, che il giorno dopo facciate alzare cinque o sei bolli allo sciroppo.

Composte di Mandorline Verdi a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* si appresta come la precedente, alla sola differenza che si pone nove oncie di zucchero per una libbra di frutto, e si serve nella medesima maniera.

Composta di Mandorline Verdi allo Sciroppo.

Passata la stagione delle *Mandorline*, si preparano le *Composte* con le *Mandorline verdi*, che sono state *Sciroppate*. Levate dunque dal barattolo quella quantità di *Mandorline verdi*, che averete di bisogno, con porzione del loro *Sciroppo*, metteteci un pochino d'acqua, fategli alzare uno o due bolli, schiumatele, accomodatele nella compostiera, e versategli sopra lo sciroppo; e servite freddo.

Alcuni Credenzieri sciacquano le *Mandorline* con un poco d'acqua tiepida, le mettono quindi nel zucchero vergine cotto a *Lissè*, fanno alzare un bollo, schiumano con carta, e servono la *Composta* come le altre.

Con le *Mandorline verdi* preparate a *Secco*, o al *Tiraggio*, potrete fare ancora una buona

Com-

Composta, facendole bollire con un poco d' acqua e zucchero. Quindi accomodarle nella compostiera, e servirle coperte di zucchero vergine cotto a *Lissè*, e fredde.

Composta di Mandorline Verdi all' Acquavite.

Prendete delle *Mandorline Verdi* preparate all' *Acquavite*, ponetene nella compostiera quella quantità che credete, versateci sopra una porzione sufficiente del loro sciroppo all' *Acquavite*, e servite.

Composta di Fravole a Fresco a Mezzo Zucchero.

Mettete delle belle *Fravole* spilluccate in un zucchero bollente cotto a *Lissè*, movendo la cazzarola dolcemente. Dopo un quarto d' ora versate nella compostiera, e servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una di frutto.

Composta di Fravole a Tutto Zucchero.

Fate cuocere il zucchero alla *Perla*; allorchè lo levate dal fuoco metteteci delle belle *Fravole* spilluccate, movete la cazzarola con dolcezza, e servite freddo in una compostiera. La dose è di nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Fravole alla Gelatina.

Quando avrete preparata una *Composta* di *Fravole* a mezzo zucchero, come la precedente, copritela con una *Gelatina di Ribes*, o di *Fravole*. Vedete la maniera di prepararle nel *Tom. I. pag.* 87., e il modo di servirle in questo *pag.* 5.

Composta di Ciriegie a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete de' belli *Graffioni Rossi*, o *Ciriegie Imperiali*, tagliategli i pedicoli corti, pungetele all' intorno con una spilla, mettetele in

in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, e uno stecco di cannella ; fategli alzare una dozzina di bolli sopra un fuoco allegro, schiumatele bene con carta fuori del fuoco ; poscia scolatele, e aggiustatele nella compostiera col pedicolo in alto ; fate restringere un poco il zucchero, versatecelo sopra senza la cannella, e servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Ciriegie a Tutto Zucchero.

Questa si prepara nella medesima maniera, e solo varia, che per nove oncie di zucchero cotto alla *Perla*, metterete una libbra di *Ciriegie*, e finirete, e servirete questa *Composta* come la precedente.

Composta di Ciriegie a Fresco al Vino Bianco.

Abbiate una libbra di *Ciriegie*, tagliategli i pedicoli corti, mettetele in una cazzarola con mezza libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* e altrettanto vino bianco ; fatele bollire a fuoco allegro e schiumatele con carta fuori del fuoco ; poscia scolatele, aggiustatele nella compostiera col pedicolo al di sopra ; fate restringere il zucchero e vino, versateglielo sopra, e servite freddo.

Composta di Ciriegie a Fresco alla Gelatina.

Quando averete preparate e cotte le *Ciriegie* come sopra a mezzo zucchero, ma senza pedicolo, le aggiustarete nella compostiera, e le servirete con sopra una *Gelatina Bianca di Melaranette*. Vedete la maniera di prepararla nel *Tom. I. pag. 95.* Mettete una quantità sufficiente di questa *Gelatina* sopra un tondino, fatela raffreddare, poscia scaldate un poco il di sotto del ton-

tondino, e fate scorrere la *Gelatina* sopra le *Ciriegie*, che restino perfettamente coperte, e servite.

Composta di Ciriegie allo Sciroppo.

Le *Ciriegie* apprestate allo sciroppo le potrete nell' Inverno servire anche in *Composta*, cioè ne sciacquarete una quantità sufficiente con acqua tiepida, le metterete in una cazzarola con nuovo sciroppo vergine, gli farete alzare un bollo, le schiumarete fuori del fuoco con carta, le aggiustarete nella compostiera col pedicolo in alto, gli versarete sopra lo sciroppo, e le servirete fredde.

Composta di Ciriegie all'Acquavite.

Aggiustate nella compostiera una quantità sufficiente di belli *Graffioni* preparati all'*Acquavite*, versateci sopra una giusta porzione del loro sciroppo, e servite.

Composta di Visciole a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete delle belle *Visciole comuni*, o *papali*, tagliategli il pedicolo assai corto, pungetele con una spilla, e fatele cuocere come le *Ciriegie a fresco a tutto zucchero*, mettendoci un pezzetto di vainiglia, che poi levarete, e servirete fredde nello stesso modo. Il mezzo zucchero nelle visciole, e come il tutto zucchero nelle ciriegie.

Composta di Visciole a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* non varia dalla precedente se non che si mette una libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Visciole a Fresco alla Gelatina.

Abbiate delle belle *Visciole*, tagliategli il pedicolo corto, pungetele intorno con una spilla, met-

mettetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, e un pezzetto di vainiglia; fategli alzare qualche bollo a fuoco allegro; quindi tiratele indietro, schiumatele, scolatele, e nel medesimo zucchero aggiungete del sugo di *Visciole*, che spremerete sopra un setaccio, e il sugo di un limone; fate stringere sopra il fuoco, finchè vedrete, che cade dalla cucchiaja come una frangia. Aggiustate le *Visciole* nella compostiera col pedicolo al di sopra, copritele con la *Gelatina* suddetta, rappresa secondo l'arte, e servite freddo. La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto, e mezza libbra di sugo di *Visciole*.

Composta di Visciole allo Sciroppo.

Questa *Composta* si prepara con le *Visciole* sciroppate, esattamente come quella di *Ciriegie* allo *Sciroppo*.

Composta di Visciole a Fresco al Vino Rosso di Spagna.

Prendete una libbra di *Visciole* comuni, o papali, tagliategli il pedicolo corto, levategli il nocciuolo, se volete, facendogli un picciolo taglio al di sotto; mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero in pane spolverizzato, o fioretto bianchissimo, un bicchiere di vino rosso di Spagna, ed uno stecco di cannella. Fategli alzare mezza dozzina di bolli, e schiumate bene con carta; poscia aggiustatele nella compostiera: fate restringere il zucchero a *Lissè*, versatelo sopra le *Visciole*, e servite freddo, senza la cannella.

Composta di Visciole allo Sciroppo.

Potete preparare questa *Composta* con le *Visciole* sciroppate a pedicolo, o con le *Visciole* sciroppate ad uso di Palermo. Levate dal barattolo le *Visciole* che vi bisognano per la *Composta*, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, scolatele, mettetele nel zucchero vergine cotto a *Lissè*, e fategli alzare un bollo, schiumatele fuori del fuoco con carta, ponetele nella compostiera, e servite freddo.

Composta di Visciole all'Acquavite.

Aggiustate le *Visciole* preparate all' *Acquavite* nella compostiera col pedicolo al di sopra, copritele col loro sciroppo, e servitele.

Composta di Ribes Verde a Fresco e allo Sciroppo.

Sgranate il *Ribes Verde*, fategli un picciolo taglio da un lato per levargli i semi, ponetelo nell' acqua bollente, subito che verrà a galla passatelo alla fresca, e metteteci un poco di sale acciò riprenda il suo bel colore verde nella medesima acqua. Quindi stolatelo bene, e ponetelo nel zucchero cotto a *Lissè*, fatelo fremere un poco sopra il fuoco, tiratelo indietro, schiumatelo con carta, e lasciategli prendere zucchero due o trè ore. Poscia levatelo con una cucchiaja bucata, disponetelo nella compostiera; fate rêstringere il zucchero, e versatecelo sopra. La dose è una libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Fuori di stagione prendete del *Ribes verde* preparato allo *Sciroppo*, fategli alzare un bollo con un poco d'acqua, ed una porzione del suo sciroppo, schiumate con carta fuori del fuoco, e servite freddo in una compostiera.

Com-

Composta di Ribes a Fresco a Mezzo Zucchero.

Scegliete una libbra e mezza di bel *Ribes* colto di recente, sgranatelo, mettetelo in nove oncie di zucchero cotto alla picciola *Piuma*, fategli alzare tre o quattro bolli a fuoco allegro e la cazzarola coperta; schiumate fuori del fuoco con carta, e servite freddo in una compostiera. Il *Ribes Rosso*, e il *Ribes Bianco* si preparano egualmente.

Composta di Ribes a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* si appresta come la precedente, e solo varia che si mette una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* per una libbra di frutto, e si finisce, e si serve nello stesso modo.

Composta di Framboese a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete sedici oncie di bel *Framboese*, spilluccatelo, mettetelo in ott' oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma* nell' atto che lo levate dal fuoco, e movete la cazzarola con dolcezza; un quarto d'ora dopo fategli alzare un bollo, schiumate con carta fuori del fuoco, e servite freddo in una compostiera.

Bisogna osservare di far bollire i *Frutti rossi* sempre a fuoco allegro, onde conservargli il loro colore.

Composta di Framboese a Fresco a Tutto Zucchero.

Fate cuocere alla gran *Piuma* nove oncie di zucchero, e quando lo tirate indietro dal fuoco metteteci una libbra di bel *Framboese* spilluccato, e finite questa *Composta*, come la precedente.

Com-

Composta di Albicocche Verdi a Mezzo Zucchero.

Togliete la lanugine, che hanno intorno le *Albicocche Verdi*, o strofinandole con sale dentro una salvietta, ovvero con la lesciva, come si trova descritto nel *Tom. I. pag. 220.* Quindi fatele bollire nella stessa maniera, che quelle sciroppate, passatele poscia all' acqua fresca, scolatele, mettetele in un zucchero cotto al picciolo *Lissè*, fategli alzare qualche bollo sul fuoco la cazzarola coperta, quindi versatele in una catinella bianca, fategli prendere zucchero per lo spazio di trè ore. Dopo rimettetele sul fuoco, fategli alzare altri cinque o sei bolli, schiumate fuori del fuoco con carta, e servite freddo in una compostiera. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Albicocche Verdi a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* si prepara come sopra, ma in luogo di mettere mezza libbra di zucchero, si mette una libbra di frutto, e nove oncie di zucchero cotto a *Lissé*, e si finisce, e si serve nella stessa maniera.

Composta di Albicocche Verdi allo Sciroppo.

Prendete delle *Albicocche Verdi* sciroppate, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, scolatele, mettetele in una quantità sufficiente di zucchero vergine cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumatele fuori del fuoco con carta, e servitele fredde in una compostiera.

Composta di Albicocche Verdi all'Acquavite.

Aggiustate nella compostiera una quantità che basti di *Albicocche Verdi* preparate all'*Acqua-*

vite

vite, copritele con il loro sciroppo in una giusta quantità, e servite.

Composta di Albicocche a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete una dozzina di *Albicocche*, spaccatele per metà col coltello, rompete i nocciuoli, pelatene le mandorle all'acqua bollente, e passatele alla fresca. Aggiustate le *Albicocche* in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*. Fate bollire circa sei minuti, uniteci le mandorle asciugate: quindi levate di sopra il fuoco, movete dolcemente per radunare la schiuma, che levarete con carta. Quando le *Albicocche* averanno resa la loro acqua, fategli alzare un' altro bollo, e se vi è ancora della schiuma levatela. Aggiustate le *Albicocche* nella compostiera, tramezzate colle mandorle, fate restringere ancora un poco il zucchero, se sarà necessario, e versatelo sopra le *Albicocche*. Servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Albicocche Intere a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete delle *Albicocche* dette *Bianchette*, o *Fiorentine* primotiche, o tardive, pungetele all' intorno con una spilla, acciò vi penetri il zucchero, e non aggrinzino la pelle, ed osservate che non siano nella loro ultima maturità; aggiustatele in una cazzarola, copritele con zucchero cotto a *Lissè*, fatele bollire come le precedenti, e finite, e servite questa *Composta* nello stesso modo.

Talvolta si pelano le *Albicocche*, e talvolta non si pelano; ciò dipende dalla volontà, e dalla specie del frutto, e dalla sua maturità.

Quan-

Quando le *Albicocche* sono pelate la *Composta* è più bella, ma non ha lo stesso gusto, perchè con la pelle le *Albicocche* sentono più il frutto, ciò che è più piacevole. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Albicocche a Fresco a Tutto Zucchero.

Abbiate delle *Albicocche* o intere, o divise per metà, e preparate a mezzo zucchero. Nel momento di servire, scolatele, aggiustatele nella compostiera, e copritele con nuovo zucchero cotto a *Lissè*. Se le volete apprestare come le precedenti, ma a tutto zucchero. La dose è nove oncie di zucchero cotto a *Lissè* per una libbra di frutto.

Composta di Albicocche allo Sciroppo.

Fuori stagione potete apprestare questa *Composta* con le *Albicocche Sciroppate*; cioè prendete dal barattolo le *Albicocche*, che credete necessarie per la *Composta* o intere, o divise nel mezzo, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, scolatele bene, mettetele in un zucchero vergine cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumatele fuori del fuoco con carta, aggiustatele nella compostiera, versateci sopra lo sciroppo, e servite freddo.

Se lo sciroppato delle *Albicocche* è poco tempo che è stato fatto, allora in luogo del zucchero vergine cotto a *Lissè*, metteteci lo sciroppo delle medesime *Albicocche* è un pochino d'acqua; fategli alzare un bollo, schiumate con carta, e servite la *Composta* come sopra.

Composta di Albicocche all' Acquavite.

Levate dal vaso le *Albicocche* preparate all' *Acquavite* la quantità necessaria per una *Composta*, aggiustatele nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servitele.

Composta di Albicocche alla Gelatina.

Le *Composte* di *Albicocche* divise nel mezzo, e preparate a mezzo zucchero, o a tutto zucchero, le potete servire con sopra una *Gelatina* di *Ribes*, o di *Visciole*, o di *Framboese ec.* Vedete l'Articolo delle *Gelatine* nel *Tom. I. p.* 87, e il modo di servirle in questo *pag.* 5.

Composta di Prune a Fresco a Mezzo Zucchero.

Abbiate delle belle *Prune Verdacchie*, o *Regine Claudie*, quasi mature, pungetele all intorno con una spilla, levategli il pedicolo, mettetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, ovvero zucchero in pane ed un poco d' acqua; fatele bollire finchè saranno cotte, schiumandole bene con carta; aggiustatele nella compostiera, fategli restringere il zucchero, e versatelo sopra le *Prune*. Servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Prune Mirabelle a Fresco a Mezzo Zucchero.

Scegliete delle belle *Zuccherine*, che siano giustamente mature, e colte di recente, levategli il pedicolo, pungetele come sopra, ponetele nel zucchero cotto a *Lissè*, fatele cuocere, avendo attenzione di schiumarle bene con carta fuori del fuoco, e servitele fredde in una compostiera coperte col loro sciroppo.

La

La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Prune a Fresco a Tutto Zucchero.

Prendete delle *Prune Verdacchie*, o *Regine Claudie* non del tutto giunte alla loro maturità, levategli il pedicolo, pungetele all' intorno con una spilla, fategli alzare un bollo all'acqua bollente, passatele alla fresca, e scolatele bene; Abbiate del zucchero cotto a *Lissè*, poneteci le *Prune*, fategli alzare un bollo, schiumatele, versatele in una catinella bianca, e copritele con un foglio di carta. Il giorno dopo fatele finire di cuocere, schiumandole ancora con carta; accomodatele quindi nella compostiera, copritele col loro sciroppo e servite freddo. Le *Prune*, essendo preparate in questa maniera, se ne possono fare per diversi giorni, perchè si conservano. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Prune a Fresco senza Nocciuolo a Tutto Zucchero.

Dopo che averete pelate le *Prune* come per lo *Sciroppato Tom. I. pag.* 228., fatele cuocere, e servitele come le *Prune senza nocciuolo*. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto. Le potete ancora preparare a mezzo zucchero.

Composta di Prune allo Sciroppo.

Se le *Prune* che avete *Sciroppato*, sia in una maniera, sia nell'altra, è poco tempo, che sono state preparate, in questo caso ponetene in una cazzarola la quantità sufficiente per la *Composta*, con porzione del loro sciroppo, ed un pochino d'acqua, fate alzare un bollo, schiu-

mate con carta fuori del fuoco, e servite freddo in una compostiera.

Se poi lo *Sciroppato* non è recente, scolate le *Prune* dal zucchero, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, mettetele in un nuovo zucchero vergine cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumatele fuori del fuoco con carta, e servitele fredde nella compostiera coperte dallo sciroppo.

Composta di Prune all' Acquavite.

Levate dal vaso la quantità di *Prune* preparate all' *Acquavite*, che sono necessarie per la *Composta*, aggiustatele nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servitele.

Le *Composte* di *Prune* preparate senza pelle, o senza nocciuolo, le potete servire con sopra una qualche *Gelatina* di vostro genio.

Composta di Persiche a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete mezza dozzina di belle *Persiche* della *Maddalena*, o altre *Persiche* spaccarelle; che non siano troppo mature, tagliatele in due parti, levategli il nocciuolo, fatele bollire con zucchero cotto a *Lissè*, e schiumatele bene, fino a tanto che la pellicola delle *Persiche* si distaccherà, prendetele allora con la cucchiaja bucata, ponetele sopra un setaccio, e levategli la pelle, accomodatele nella compostiera, passate lo sciroppo per un setaccino di velo, fatelo restringere sopra il fuoco, schiumatelo con carta, versatelo sopra le *Persiche*, e servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Persiche a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* si prepara, come la precedente, alla sola differenza, che metterete nove oncie di zucchero per una libbra di frutto, e la finirete, e servirete nello stesso modo.

Composta di Persiche a Fresco alla Gelatina.

Allorchè averete disposte nella compostiera le *Persiche* preparate in *Composta* a mezzo zucchero, come sopra, copritele con una *Gelatina* di frutti rossi, cioè o di *Visciole*, o di *Ribes ec.*

Composta di Persiche Intere a Fresco a Tutto Zucchero.

Prendete sette, o otto *Persiche* di una mezzana grossezza, e mature, pelatele propriamente, e passatele a mano a mano all'acqua fresca. Abbiate del zucchero cotto al picciolo *Lissè*, metteteci le *Persiche* ben scolate dall'acqua; fategli alzare cinque o sei bolli, schiumatele, e lasciatele nel zucchero due o trè ore. Poscia fategli alzare altri trè o quattro bolli, schiumatele con carta, accomodatele nella compostiera, copritele collo sciroppo, e servitele fredde. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Persiche allo Sciroppo.

Vedete *Composta* di *Prune* allo *Sciroppo pag.* 17. La *Composta* di *Persiche* si prepara esattamente nella stessa maniera, e si serve egualmente, o intere, o per metà, o a spicchi.

Composta di Persiche all' Acquavite.

Questa *Composta* la potete servire con *Persiche* preparate all' *Acquavite* intere, o divise per metà, o a spicchi, accomodarle nella compostiera, e coprirle col loro sciroppo.

Anche le *Composte* di *Persiche* allo *Sciroppo*, le potete coprire con qualche *Gelatina* di vostro genio.

Composta di Persiche Noci a Fresco a Mezzo Zucchero.

Abbiate delle belle *Persiche Noci* primotiche, che non siano nell' ultima loro maturità, pungetele all' intorno con una spilla, fategli alzare un bollo all' acqua bollente, passatele alla fresca, scolatele, mettetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, fatele finire di cuocere, schiumatele fuori del fuoco con carta; aggiustatele quindi nella compostiera, copritele collo sciroppo, e servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Persiche Noci a Fresco a Tutto Zucchero.

Scegliete delle *Persiche Noci*, che siano mature, pungetele come sopra, mettetele nel zucchero subito chiarificato, fatele bollire, e schiumatele finchè saranno cotte, aggiustatele allora nella compostiera, fate restringere il zucchero, e versatelo sopra le *Persiche Noci*. Servite freddo. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Persiche Noci Spaccate a Fresco.

Prendete delle *Persiche Noci* le più grosse che sia possibile, tagliatele per metà, fatele cuocere in un zucchero cotto a *Lissè*, schiumatele bene con carta fuori del fuoco. Quando saranno cotte, aggiustatele nella compostiera in buco al di sotto, e versateci sopra il loro sciroppo. Servite freddo. La dose è nove

ve oncie di zucchero per una libbra di frutto. Le potete preparare ancora a mezzo zucchero.

Composta di Persiche Noci allo Sciroppo.

Prendete delle *Persiche Noci* già sciroppate; se sono recenti mettetene in una cazzarola quanto basti per una *Composta*, con porzione del loro sciroppo, e un pochino d'acqua, fategli alzare un bollo, schiumate con carta fuori del fuoco, aggiustatele nella compostiera, copritele collo sciroppo, e servite freddo.

Se lo *Sciroppato* delle *Persiche Noci* è qualche tempo che è fatto, allora, sciacquate con un poco d'acqua tiepida le *Persiche Noci*, scolatele, fategli alzare un bollo con altro zucchero vergine cotto a *Lissè*, schiumatele con carta fuori del fuoco, e servitele nella compostiera, con sopra il loro sciroppo.

Composta di Persiche Noci Preparate a Secco.

Le *Persiche Noci* preparate a *Secco*, o al *Tiraggio* sono ottime per farne una *Composta*, cioè fatele bollire con un poco d'acqua e zucchero finchè saranno bene rammollate, scolatele allora, mettetele nel zucchero vergine cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumate con carta, ponete nella compostiera, e servite freddo.

Composta di Persiche Noci a Fresco all'Acquavite.

Ponete nella compostiera la quantità necessaria di *Persiche Noci* all'*Acquavite*, copritele col loro sciroppo, e servitele. Questa *Composta* la potete preparare con le *Persiche Noci* già sciroppate all'*Acquavite*.

Composta di Pera a Fresco a Mezzo Zucchero.

Le *Pera* d'Estate, d'Autunno, e d'Inverno si preparano in *Composta* nella medesima maniera, onde potete prendere quelle che più vi piacerà; se sono picciole le lasciate intere, e se sono grosse le tagliate in quarti, o per metà; le une e le altre le farete bollire nell' acqua è il sugo di un limone che le renderà bianche, fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri senza stento, passatele quindi all' acqua fresca per pelarle propriamente, raschiategli i pedicoli se sono intere, tagliateli corti, e passatele di nuovo all'acqua fresca; scolatele, mettetele in un zucchero cotto a *Lissé*, fategli alzare due bolli, schiumatele, versatele in una catinella, lasciatele due o trè ore acciò rendino l'acqua, e prendino zucchero; poscia fatele bollire finchè saranno cotte, e schiumatele con carta fuori del fuoco, accomodatele nella compostiera, fate restringere il zucchero, se sarà necessario, e versatelo sopra le *Pera*. Servite freddo.

Per mantenere bianche le *Pera*; subito cotte mettetele in una catinella col loro sciroppo, e copritele con carta, fino a che le aggiustate nella compostiera, e le servite. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Pera a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* si prepara esattamente nello stesso modo, e solo varia che si mette nove oncie di zucchero per una libbra di frutto. Alle *Pera* intere gli si taglia un pochino l' occhio da piedi, e gli si fanno due piccioli tagli in croce, acciò prendano zucchero più facilmente.

Com-

Composta di Pera al Rosolio di Cannella.

Dopo che averete preparato le *Pera* a mezzo zucchero, o a tutto zucchero, come sopra, aggiustatele nella compostiera, copritele con un buon *Rosolio* di *Cannella*, e servite subito.

Composta di Pera a Fresco di Martinsck.

Prendete delle *Pera* picciole, e di pelle fina, raschiategli le code, tagliatele corte, e tagliatele un poco dalla parte dell' occhio, lavatele all' acqua fresca; fatele cuocere con un poco d' acqua, zucchero in pane, ed un poco di cannella, la cazzarola coperta, acciò cuociono meglio. Quando saranno cotte accomodatele nella compostiera con le code in alto, fate restringere il zucchero, se sarà necessario, versatelo sopra le *Pera* senza la cannella, e servite freddo. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Pera a Fresco al Vino Rosso.

Pelate delle picciole *Pera*, raschiategli il pedicolo, e tagliatelo corto; fatele cuocere con zucchero in pane, vino rosso di Spagna, un poco d' acqua, uno stecco di cannella, e due garofani. Quando saranno cotte disponetele nella compostiera; fate restringere il zucchero se sarà necessario, versatelo sopra le *Pera* senza le droghe, e servite freddo. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Pera a Fresco alla Gelatina.

Quando averete aggiustato nella compostiera delle *Pera* preparate a mezzo zucchero, come sopra, tagliate in quarti, o per metà, copritele con una *Gelatina* di vostro genio, e servite subito.

Composta di Pera Griglie .

Questa *Composta* si appresta esattamente come quella di *Melaranette* , vedetela quì appresso ,

Composta di Pera all' Acquavite .

Accomodate nella compostiera delle *Pera* preparate all'*Acquavite* , copritele col loro sciroppo , e servite .

Composta di Pera allo Sciroppo .

Se le *Pera Sciroppate* è poco tempo che sono state preparate , ne metterete in una cazzarola quante bastano per una *Composta* , con sufficiente sciroppo delle medesime *Pera* , ed un pochino d'acqua ; fate alzare un bollo , schiumate fuori del fuoco con carta , disponete le *Pera* nella compostiera , copritele col loro sciroppo , e servite freddo .

Se poi le *Pera* sarà qualche tempo , che sono state sciroppate , allora sciacquatele con un poco d' acqua tiepida , asciugatele , e mettetele in zucchero vergine cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumate con carta fuori del fuoco , e servite freddo in una compostiera .

Composta di Pera Tirata a Secco .

Le *Pera* apprestate a *Secco* , o al *Tiraggio* , per servirle in *Composta* , fatele bollire con un poco d' acqua e zucchero . Quando saranno divenute morbide , scolatele , mettetele nel zucchero vergine cotto a *Lissè* , fategli alzare un bollo , schiumatele con carta , disponetele nella compostiera , versateci sopra lo sciroppo , e servite freddo .

Composta di Melaranette a Fresco a Mezzo Zucchero.

Se volete che la *Composta* sia bianca prendete delle belle *Melaranette*, tagliatele per metà, pelatele propriamente, levategli l'anima, e gettatele a misura nell' acqua fresca. Ciò fatto scolatele, disponetele in una cazzarola con mezza libbra di zucchero in pane per una libbra di frutto, un bicchiere d'acqua, e due o tre fette di limone; fate cuocere a picciolo fuoco, e schiumate con carta; aggiustate le *Melaranette* nella compostiera, passate lo sciroppo per un setaccino, fatelo restringere, se non lo fosse abbastanza, fino alla cottura di gran *Lissè*, versatelo sopra le *Melaranette*, e servite freddo.

Composta di Melaranette a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* non varia dalla precedente, se non perchè si mette nove oncie di zucchero per una libbra di frutto. Tanto questa *Composta*, come la precedente le potete preparare con zucchero cotto al picciolo *Lissè*, in luogo del zucchero in pane e l' acqua.

Composta di Melaranetta alla Gelatina Bianca.

Tagliate in piccioli pezzi sei o otto *Melaranette*, fatele bollire con due fogliette d' acqua finchè siano ridotte in marmellata; passatele allora al setaccio per averne la decozione, che farete cadere in una cazzarola; mettete in questa decozione dieci oncie di zucchero chiarificato, e sette belle *Melaranette*, intiere, vuotate con un cannello, e pelate propriamente; fate bollire col sugo di mezzo limone

mone fino a tanto che le *Mela* siano cotte, aggiustatele allora nella compostiera; passate lo sciroppo al setaccio, fatelo restringere al punto di *Gelatina*, fatela raffreddare sopra un tondino, che poi scalderete, e farete scorrere sopra le *Melaranetta*. In questo tempo tenete le *Mela* nella compostiera coperte con carta bagnata nel zucchero.

Questa *Gelatina*, come qualunque altra, la potete anche servire sopra delle *Composte* di *Mela* tagliate per metà.

Composta di Melaranette alla Cloche.

Bucate con un cannello di latta sette *Melaranette*, lasciatele intiere, mettetele sopra un piatto d'argento con zucchero fino sufficiente sotto e sopra, e fatele cuocere al forno; quindi levatele, aggiustatele in una compostiera, e servite caldo.

Composta di Melaranette Ripiene alla Gelatina.

Preparate sette *Melaranette*, come quelle alla *Gelatina bianca*, disponetele nella compostiera, riempitele di marmellata di albicocche, fate restringere lo sciroppo in *Gelatina*, fatelo raffreddare sopra un tondino, e copriteci le *Melaranette*, come sopra.

Composta di Melaranette Grigliate.

Ordinariamente questa *Composta* si prepara con delle *Melaranette* restate di altre *Composte*; ma qualora queste non vi siano; prendete delle *Melaranette* cotte a mezzo zucchero, e ben ristrette di sciroppo, fatele grigliare in una cazzarola col loro sciroppo, rivoltandole sotto sopra; aggiungeteci un poco di zucchero

in

in polvere, e fatele cuocere, girandole dolcemente colla cazzarola finchè siano divenute di un bel color dorato; versatele allora nella compostiera, e servite freddo.

Composta di Melaranette alla Gelatina Rossa.

Questa *Composta* si prepara nella stessa maniera, che quella alla *Gelatina Bianca*, siano le *Melaranette* intiere, o tagliate per metà; con la sola differenza, che si mette nello sciroppo un poco di colore di uvetta lacca, prima di ridurlo in *Gelatina*.

Composta di Ananasse a Mezzo Zucchero.

Tagliate a spicchi un buon *Ananasse*, pelateli, e contornateli propriamente. Abbiate in una cazzarola del zucchero cotto a *Lissè*, quando bolle poneteci gli spicchi d'*Ananasse*; fategli alzare trè o quattro bolli, radunate la schiuma, che levarete con carta; poscia con un cucchiajo d'argento aggiustate detti spicchi in una compostiera; fategli restringere lo sciroppo, versateglielo sopra, e servite freddo. La dose è mezza libbra di zucchero, in proporzione di una libbra di frutto.

Composta di Ananasse a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* la preparerete come la precedente, con la sola diversità, che per un bell'*Ananasse* metterete una libbra di zucchero cotto a *Lissè*, e la finirete, e servirete egualmente.

Composta di Ananasse alla Gelatina.

Allorchè averete cotti li spicchi di *Ananasse*, come sopra, o nell'una, o nell'altra maniera, copriteli con una *Gelatina* di *Melaranetta* bianca, o colorita. Vedete le diverse

Ge-

Gelatine nel *Tom. I.* dalla *pag.* 87. fino a 101.; e la maniera di servirle in questo, *pag.* 5.

Composta di Cotogni a Tutto Zucchero.

Tagliate in quarti, quattro, o cinque *Melacotogne*, secondo come sono grosse, mondatele dall'anima, e dalla pellicola lanuginosa, ponetele nell' acqua bollente, e fatele bollire finchè uno stuzzicadenti le penetri senza stento, passatele allora all' acqua fresca, quindi scolatele, mettetele in una cazzarola con zucchero cotto a *Lissè*, che restino coperte, e una scorzetta di limone per darle l'odore. Fategli alzare diversi bolli, e schiumate con carta fuori del fuoco; dopo aggiustatele nella compostiera, versateci sopra il zucchero, e servite freddo. Osservate che il frutto sia coperto di sciroppo. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Cotogni al Naturale.

Fate bollire le *Melacotogne* con acqua, finchè uno stuzzicadenti lo penetri senza difficoltà, passatele quindi alla fresca, tagliatele in quarti, levategli l' anima, e pelateli; poneteli nel zucchero cotto a *Lissè*, come i precedenti, e finiteli, e serviteli nella stessa maniera.

Composta di Cotogni alla Gelatina Bianca.

Quando averete preparato le *Melacotogne* come le precedenti, aggiustatele nella compostiera con un poco del loro sciroppo, e copritele con una *Gelatina* di *Melacotogne*, Ved. l'Articolo delle *Gelatine* nel *Tom. I. pag.* 87., e la maniera di servirle in questo, *pag.* 5.

Composta di Cotogni alla Gelatina alla Portoghese.

Questa *Composta* si prepara esattamente come sopra, e solo varia che la *Gelatina* di *Melaranette* in luogo di essere bianca e rossa. Ved. *Tom. I. pag. 95.*

Composta di Cotogni alla loro Gelatina Naturale.

Scegliete quattro o cinque *Melacotogne* mezzanette, mature, e odorose, tagliatele in quarti, levategli l'anima, e pelatele, mettetele in una cazzarola con nove oncie di zucchero in pane rotto in pezzi, e un bicchiere di acqua; copritele, e fatele cuocere a picciolo fuoco, e schiumatele bene. Quando saranno cotte, aggiustatele nella compostiera, e copritele con carta bagnata nel zucchero; fate restringere lo sciroppo in *Gelatina*; mettetela a raffreddare sopra un tondino; fate quindi scaldare il fondo del tondino per distaccarla, e farla scorrere sopra la *Composta* de' *Cotogni*, e servite subito. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Cotogni alla Sandre.

Prendete quattro o cinque *Melacotogne*, copritele con più involti di carta, bagnateli al di fuori, ponetele a cuocere sotto la cenere calda, fino a tanto che uno stuzzicadenti le penetri facilmente. Quindi scartatele, pelatele, tagliatele in quarti, levategli l'anima, e fatele finire di cuocere in un zucchero cotto al picciolo *Lissè*. In fine della cottura levate la schiuma con pezzi di carta, accomodate le *Melacotogne* nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite caldo.

Com-

Composta di Cotogni alla Marenga.

Abbiate quattro o cinque *Melacotogne*, mettetele sopra un fuoco vivo, acciò brucino la pellicola, che levarete dopo col coltello. Quindi tagliatele in quarti, levategli l'anima, e ponete questi quarti nell'acqua fresca col sugo di mezzo limone; fateli cuocere nella medesima acqua finchè uno stuzzicadenti vi entri senza stento, poscia scolateli, metteteli in una cazzarola con zucchero sufficiente cotto a *Lissè*, ed uno stecco di cannella. Allorchè averanno alzato diversi bolli, e che saranno ben schiumati con carta, li scolarete dal zucchero, e li aggiustarete in una compostiera. Abbiate una pasta di *Marenga* ben fatta e soda, versatela sopra i quarti delle *Melacotogne*, dirizzatela bene col coltello all'intorno, spianandola al di sopra, e con un setaccio di velo gli darete del zucchero in pane spolverizzato. Ciò fatto mettetela sotto un forno di campagna, con fuoco degradato soltanto al di sopra, e quando averà preso un bel color d'oro, servirete subito.

Composta di Cotogni Brulè.

Prendete quattro o cinque *Melacotogne*, mettetele sopra un fuoco vivo, fategli bruciare bene la pellicola, che levarete col coltello, tagliatele in quarti, levategli l'anima, e gettate questi quarti nell'acqua fresca dentro una cazzarola, fateli bollire finchè uno stuzzicadenti vi penetri senza resistenza; quindi scolateli, e poneteli in una cazzarola con nove oncie di zucchero cotto a *Lissè*, ed uno stecco di cannella: fateli cuocere finchè il zucchero giunga alla cottura di caramello; avvertendo di sempre

pre muovere la cazzarola sopra il fuoco, acciò non brucino nel fondo, poscia metteteci mezzo bicchiere d' acqua fresca, fategli rialzare il bollo. Quando il zucchero sarà bene squagliato, aggiustate le *Melacotogne* nella compostiera, versateci sopra il zucchero, e servite freddo.

Composta di Ciriegie Marine a Tutto Zucchero.

Scegliete una libbra di *Ciriegie marine*, grosse, rosse, e mature, tagliategli i pedicoli corti, mettetele in una cazzarola con nove oncie di zucchero bollente cotto a *Lissè*, fategli alzare due o tre bolli, schiumatele fuori del fuoco con carta; poscia prendetele con la forchetta una alla volta, e aggiustatele nella compostiera col gambo in alto. Fategli restringere un poco il zucchero, versateglielo sopra, e servite freddo.

Composta di Ciriegie Marine alla Gelatina.

Quando le *Ciriegie marine* saranno cotte come sopra, ma senza pedicoli, scolatele sopra un setaccio una alla volta, poi aggiustatele nella compostiera, e copritele con una *Gelatina* di *Melaranette*, o altra di vostro genio. Vedete le diverse *Gelatine* nel *Tom. I. pag.* 87., e la maniera di servirle sopra le *Composte* in questo *pag.* 5.

Composta di Lazzarole a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete delle belle *Lazzarole* rosse, levategli i gambi, pungetele all' intorno con una spilla, fatele bollire nell' acqua bollente, finchè uno stuzzicadenti lo penetri senza stento, passatele allora alla fresca, scolatele, mettetele in un zucchero cotto a *Lissè*, fategli alzare due

due o trè bolli, schiumatele con carta fuori del fuoco; disponete le *Lazzarole* nella compostiera, versateci sopra lo sciroppo, e servite freddo. La Dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di frutto. Le *Lazzarole bianche* si preparano in *Composta* come le *Lazzarole rosse*.

Composta di Lazzarole a Fresco a Tutto Zucchero.

Dopo che avrete fatto alzare due o trè bolli alle *Lazzarole* nel zucchero cotto a *Lissè*, come sopra, versatele in una catinella bianca, e fategli prendere zucchero due o trè ore coperte con carta. Quindi fategli alzare altri due bolli, radunate la schiuma, levatela con carta, aggiustate le *Lazzarole* nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite freddo. In questa maniera nè potete preparare per più giorni, perchè si conservano. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Composta di Lazzarole a Fresco alla Gelatina.

Quando le *Lazzarole* saranno preparate, come le precedenti, e accomodate nella compostiera, le potete servire con sopra una *Gelatina* bianca di ciò che giudicate a proposito. Vedete le diverse *Gelatine* nel *Tom. I. pag.* 87., ed il modo di servirle in questo, *pag.* 5.

Composta di Lazzarole allo Sciroppo.

Levate dal barattolo le *Lazzarole* sciroppate che avete di bisogno per la *Composta*, mettetele in una cazzarola con porzione sufficiente del loro sciroppo, ed un pochino d' acqua; fategli alzare un bollo sopra il fuoco, fatele riposare, schiumatele con carta, aggiustatele nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite freddo.

Se

Se le *Lazzarole* preparate allo sciroppo sarà del tempo che sono state confezionate, allora sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, asciugatele, mettetele nel zucchero vergine cotto a *Lissé*, fategli alzare un bollo, schiumatele con carta fuori del fuoco, e servitele fredde nella compostiera col loro sciroppo.

Composta di Lazzarole all' Acquavite.

Disponete nella compostiera delle belle *Lazzarole* preparate all'*Acquavite*, copritele col loro sciroppo, e servitele.

Composta di Agresto a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete dell'*Agrestone* quasi maturo, sgranatelo, fategli un picciolo taglio da un lato, e levategli i semi, mettetelo nell'acqua prossima a bollire, ritiratelo subito che principia a impallidire, e metteteci un poco d'acqua fresca; lasciatelo in quest'acqua fino a tanto che sia freddo, e che torni verde. Per una libbra di *Agrestone* fate bollire nove oncie di zucchero in pane con un poco d'acqua, scolate bene l'*Agrestone*, fategli alzare qualche bollo nel zucchero; levatelo dal fuoco, schiumatelo con carta; aggiustatelo nella compostiera, fate restringere il zucchero a *Lissè*, versatelo sopra l'*Agresto*, e servite freddo.

Composta di Agresto a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* si appresta, come la precedente, e solo varia, che metterete una libbra di zucchero per una libbra di frutto, e la servirete fredda.

Composta di Agresto a Fresco senza Pelli, e Semi.

Sgranate de' belli acini di *Agrestone*, levategli li semi e la pelle; fategli alzare due bolli in un zucchero cotto alla gran *Piuma*, e servite freddo nella compostiera. La dose è a tutto zucchero come sopra.

Composta di Agresto allo Sciroppo.

Fuori stagione prendete dell'*Agrestone* preparato allo sciroppo, metteteue in una cazzarola la quantità necessaria per una *Composta*, con un poco del loro sciroppo ed un poco di acqua; fategli alzare un bollo, schiumate con carta fuori del fuoco, ponete nella compostiera, e servite freddo.

Composta di Moscato a Fresco a Mezzo Zucchero.

Prendete del bel *Moscatello* ben maturo, e colto di recente, sgranatelo, levategli li semi, e se volete anche la pelle, fategli alzare due bolli in un zucchero cotto alla picciola *Piuma*, schiumatelo bene con carta, prima di metterlo nella compostiera. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di *Moscatello*. Servite freddo.

Composta di Moscato a Fresco a Tutto Zucchero.

Questa *Composta* si prepara come la precedente, ma si mette nove oncie di zucchero cotto alla *Piuma* per una libbra di frutto.

Composta di Moscato a Fresco alla Gelatina di Cotogni.

Allorchè averete preparato la *Composta* di *Moscato* a fresco a mezzo zucchero; copritela con una *Gelatina Rossa* di *Cotogni*. Ved. *Tom. I. pag. 92.*

pag. 92., e la maniera di servirle in questo *pag.* 5.

Composta di Moscato allo Sciroppo.

Scolate dallo sciroppo l'*Uva Moscatella*, che avete di bisogno per la *Composta*, mettetela in una cazzarola con un poco del suo zucchero, ed un pochino d'acqua, fategli alzare un bollo, schiumate bene con carta, prima di porre nella compostiera, e servite freddo.

Composta di Uva Spina a Fresco a Mezzo Zucchero, e a Tutto Zucchero.

La *Composta* di *Uva Spina* si prepara esattamente in tutte quelle maniere, che la *Composta* di *Moscato*, con *Gelatina*, o senza, e si serve freddo.

Composta di Marroni a Fresco a Tutto Zucchero.

Abbiate una dozzina di belli *Marroni*, levategli col coltello la prima pelle bruna, metteteli in una cazzarola con acqua fresca, fategli alzare il bollo sul fuoco, indi tirateli indietro, e con un coltellino levategli la pellicola rossiccia, che copre immediatamente il *Marrone*: a misura che li pelate poneteli nell'acqua calda, nella quale li farete bollire finchè uno stuzzicadenti li penetri senza stento. Dopo scolateli, poneteli in una catinella bianca, con uno stecco di cannella, copriteli con zucchero cotto a *Lissè*, e un foglio di carta; lasciateli così per circa due giorni alla stufa, acciò prendino zucchero. Quindi con una forchetta aggiustate i *Marroni* nella compostiera, fate restringere il zucchero sul fuoco, levate la cannella, e schiumatelo bene con carta prima

di versarlo sopra i *Marroni*, che restino coperti dal zucchero, e servite freddo.

Composta di Marroni alla Gelatina.

Quando averete disposto i *Marroni* nella compostiera, come sopra, ma soltanto con un poco di sciroppo; li potete coprire con una *Gelatina* colorita di vostro genio.

Composta di Marroni alla Sciroppo.

Questa *Composta* si serve con le medesime precauzioni, che tutte le altre *Composte* preparate con frutti di già sciroppati, ossia perchè è fuori stagione, ossia perchè si hanno già preparati.

Composta di Noci Fresche allo Sciroppo.

Se le *Noci* fresche, siano bianche, siano verdi, è poco tempo che sono state sciroppate, ponetene in una cazzarola la quantità sufficiente per una *Composta*, con un poco del loro sciroppo, ed un pochino d'acqua; fategli alzare un bollo, schiumate con carta fuori del fuoco, aggiustatele nella compostiera, e servitele fredde coperte col loro sciroppo.

Se poi è del tempo che le *Noci* sono state sciroppate, in questo caso sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, scolatele, mettetele in un zucchero vergine, quanto basti, cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumate con carta, come sopra, e servite nella stessa maniera.

Composta di Noci Fresche all'Acquavite.

Levate dal vaso le *Noci* fresche preparate all' *Acquavite*, in quella quantità necessaria per la *Composta*, aggiustatele nella compostiera, copritele col loro sciroppo, e servite subito.

Com-

Composta a Fresco di Aranci di Portogallo in Fette, e a Spicchi.

Queste *Composte* non si fanno cuocere . Abbiate trè belli *Aranci* di *Portogallo* , tagliateli in fette per traverso , aggiustateli in una compostiera . Mescolate il sugo di un'altro *Arancio* con quattro , o cinque cucchiaj di zucchero freddo cotto a *Lissè* . Versate sopra le fette di *Portogallo* , che restino coperte , e servite subito .

Per prepararla in altra maniera : levate la scorza agli *Aranci* , tagliateli in fette per traverso , o divideteli a spicchi , disponeteli bene in una compostiera , e versateci sopra il zucchero ed il *sugo* d'*Arancio* , di *Portogallo*, come sopra , e servite subito .

Composta a Fresco di Aranci di Portogallo. al Naturale.

Tagliate in fette per traverso trè belli *Aranci* di *Portogallo* colla scorza , o senza la scorza , aggiustateli nella compostiera , spolverizzateli bene di zucchero in pane finissimo sotto e sopra , e servite subito .

Composta a Fresco di Aranci di Portogallo. alla Gelatina .

Levate la scorza a trè belli *Aranci* di *Portogallo* , divideteli a spicchi , o tagliateli in fette per traverso , conditeli collo sciroppo e sugo d'*Arancio* , come sopra ; dopo due ore scolateli sopra un setaccio , aggiustateli in una compostiera , e serviteli con sopra una *Gelatina* di *Melaranette* , o altra *Gelatina* di vostro genio , o bianca , o colorita . Vedete le diverse *Gelatine* nel *Tom. I. pag.* 87. , e la maniera di servirle in questo , *pag.* 5.

Com-

Composta a Fresco di Aranci di Portogallo Interi.

Scegliete tanti belli *Aranci* di *Portogallo*, per quanti possano entrare in una compostiera, tagliategli, senza levargli la scorza, il di sopra in forma di coperchio, e senza intaccare la scorza, gli farete col coltello delle incisioni nella polpa, per farci entrare più zucchero in pane fino, che sia possibile. Per farli tenere diritti, tagliateli un poco dalla parte di sotto per appianarli. Servite subito.

Composta di Aranci di Portogallo a Spicchi, o in Fette all'Acquavite.

Prendete quattro belli *Aranci* di *Portogallo* preparati interi all'*Acquavite*. Ved. nel *Tom. I. pag.* 323., tagliateli a spicchi, o in fette per traverso, ma sono più belli a spicchi, disponeteli nella compostiera, e serviteli con sopra una quantità sufficiente del loro sciroppo.

Composta di Scorzette di Aranci, e di Limoni allo Sciroppo.

Quando le *Scorzette* di *Aranci* si dolci, che acidi, e di *Limoni* saranno sciroppate, come sono descritte nel *Tom. I. pag.* 322., le scolarete dal zucchero, le aggiustarete nella compostiera, le coprirete di nuovo zucchero cotto a *Lissè*, e servirete freddo.

Le potete ancora mettere in una cazzarola con un poco del loro sciroppo, un pochino d'acqua, fargli alzare un bollo, schiumarle bene con carta fuori del fuoco, aggiustarle nella compostiera, e coprirle col loro sciroppo. Servite freddo.

Se

Se lo sciroppato delle *Scorzette* è molto tempo che è stato preparato, allora sciacquate le *Scorzette* con un poco d'acqua tiepida, scolatele, mettetele in un zucchero cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumatele come sopra, e servitele egualmente.

Composta di Zeste di Aranci, e di Limoni.

Tagliate le *Zeste* agli *Aranci*, o ai *Limoni*, come sono descritte nel *Tom. I. pag.* 338., mettetele nell' acqua fresca, fatele poscia bollire all' acqua bollente, finchè siano tenere sotto le dita, passatele allora all' acqua fresca, cambiategliela come alle scorzette, scolatele, fategli alzare diversi bolli in un zucchero cotto al picciolo *Lissè*, versatele in una catinella bianca, copritele con carta, e lasciatele così per qualche ora, acciò prendino zucchero. Quindi scolatele, aggiustatele nella compostiera, e copritele con nuovo zucchero cotto a *Lissè*. Servite freddo.

Composta di Tornitura di Aranci, e di Limoni.

Prendete la *Tornitura* di *Aranci*, o di *Limoni*, legatela con filo in anelli, o cappietti, fatela cuocere all' acqua bollente, passatela alla fresca, e cambiategliela come alle *Scorzette* di *Arancio*. Vedete nel *Tom. I. pag.* 322. Dopo finite questa *Composta* come la precedente, scioglietele le *Torniture*, disponetele nella compostiera, e servitele nella stessa maniera.

Composta di Tornitura di Aranci, e di Limoni alla Gelatina.

Quando la *Tornitura* di *Aranci*, o di *Limoni*, sarà preparata al zucchero come la precedente, scolatela, aggiustatela nella compostiera,

ra, e copritela con una *Gelatina* di *Melaranette*, o altra *Gelatina* bianca, o rossa di vostro genio. Vedete le diverse *Gelatine* nel *Tom. I. pag.* 87., e la maniera di servirle in questo, *pag.* 5.

Anche le *Zeste* di *Aranci*, e di *Limoni*, le potete preparare in *Composta* alla *Gelatina* nello stesso modo.

Per questa sorta di *Composte* la dose è una porzione eguale di zucchero, e di frutto.

Composta di Fiori di Arancio a Fresco a Tutto Zucchero.

Abbiate sei oncie di *Fiori d' Arancio*, spilluccati, fategli alzare qualche bollo all' acqua bollente, col sugo d' un limone, passateli alla fresca, e scolateli sopra un setaccio; metteteli in una libbra e mezza di zucchero cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumateli con carta, versateli in una catinella bianca, copriteli con un foglio di carta, e lasciateli così per due giorni acciò prendino zucchero. Dopo scolateli, aggiustateli in una compostiera, restringetegli il zucchero, e versateglielo sopra. Servite freddo. Questa dose vi può servire per due *Composte*.

Composta di Fiori d' Arancio allo Sciroppo.

Mettete in una cazzarola la quantità di *Fiori d' Arancio* preparati allo sciroppo sufficiente per una *Composta*, con un poco del loro sciroppo, ed un pochino d' acqua, fate alzare un bollo, schiumate con carta, ed aggiustateli nella compostiera coperti del loro sciroppo. Servite freddo.

Se lo sciroppato di *Fiore d' Arancio* non è recente, levateli dal zucchero, sciacquateli, sco-

scolateli sopra un setaccio, metteteli in un zucchero vergine cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumate con carta, e finite, e servite come sopra.

Composta di Aranci della China allo Sciroppo.

Vedete *Composta* di *Scorzette*, di *Aranci*, e di *Limoni* allo *Sciroppo pag.* 38., mentre gli *Aranci* della *China* sciroppati si servano in *Composta* nella medesima maniera.

Composta di Aranci della China all'Acquavite.

Se gli *Aranci* della *China* all'*Acquavite* sono assai piccioli, li servirete interi nella compostiera, con quanto basti del loro sciroppo. Se poi sono grossarelli, li tagliarete a spicchi, li disporrete nella compostiera, con porzione del loro sciroppo, e servirete subito.

Composta di Scorzette di Cedrato allo Sciroppo.

Prendete delle *Scorzette* di *Cedrato* sciroppate, come sono descritte nel *Tom. I. pag.* 315., mettetele in una cazzarola con un poco del loro sciroppo, ed un pochino d'acqua, fate alzare un bollo, schiumate con carta, e finite, e servite questa *Composta*, come quella di *Fiori* di *Arancio*.

Ovvero scolate dal zucchero le *Scorzette* di *Cedrato*, aggiustatene nella compostiera quella quantità necessaria, versateci sopra nuovo zucchero cotto a *Lissè*, e servite freddo.

Composta di Ficciole Spadefora allo Sciroppo.

Potete servire questa *Composta* di picciole *Spadefora*, e di *Scorzette* di *Spadefora*; le une, e le altre preparate allo *Sciroppo*. Per farla, prendete le *Spadefora*, o le *Scorzette*, la quantità necessaria per la *Composta*, mettetele in una cazzaro-

zarola, con un poco del loro sciroppo, ed un pochino d'acqua, fategli alzare un bollo, schiumate con carta, aggiustatele nella compostiera, versateci il loro sciroppo, che siano coperte, e servite freddo.

Se lo sciroppato delle *Spadefora* non è recente, sciacquatele con un poco d'acqua tiepida, mettetele in un nuovo zucchero cotto a *Lissè*, fategli alzare un bollo, schiumate con carta, e servite nella compostiera come sopra.

Oppure scolatele dallo sciroppo, aggiustatele nella compostiera, versateci sopra nuovo zucchero cotto a *Lissè*, e servite freddo.

Composta di Picciole Spadefora all' Acquavite.

Disponete nella compostiera la quantità che credete necessaria di picciole *Spadefora* preparate all' *Acquavite*, copritele col loro sciroppo, e servite subito.

Composta di Fusti di Angelica allo Sciroppo.

Questa *Composta* la potete apprestare nel medesimo modo, che tutte le altre *Composte* di *Frutti* di già sciroppati, cioè, o col loro sciroppo, o sciacquati, e posti in altro sciroppo, o scolati, e serviti con sciroppo vergine.

Composta di Fusti di Lattuga allo Sciroppo.

Subito che avete sciroppato i *Fusti* di *Lattuga*, come sono descritti nel *Tom. I. pag.* 347., li potete servire in *Composta*, scolati, e coperti con altro zucchero vergine cotto a *Lissè*. Servite freddo; ovvero con parte del loro sciroppo disciolto con un poco d'acqua, onde porlo alla cottura di *Lissè*, che è il vero grado che si dà al zucchero per tutte le *Composte* in Generale.

Se

Se poi la *Composta* è vecchia, sciacquate i *Fusti* di *Lattuga*, come il solito, poneteli nel zucchero, e finiteli, e serviteli, come gli altri *Frutti*, che si servano in *Composta*, dopo lungo tempo che sono stati sciroppati.

E' regola generale, che tutte le *Composte* quando le servite preparate a mezzo zucchero, lo sciroppo dev' essere alla cottura di *Lissè*; ed allorchè le servite a tutto zucchero, lo sciroppo dev' essere alla cottura di *Perla*.

Delle Conserve Secche.

Osservazioni sopra le Conserve Secche.

Per la preparazione di tutta sorta di *Conserve Secche*, farete cuocere il zucchero alla gran *Piuma*, secondo la quantità che volete fare di *Conserva*; ordinariamente mezza libbra, o al più una libbra è sufficiente. Siccome le *Conserve* si apprestano tutte nella medesima maniera, così non saranno indicate che le dosi di ogni frutto in particolare che le compone da doversi osservare. Oltre le *Conserve* di *Frutti* vi saranno ancora quelle di *Fiori*, e di diverse altre specie. Quelle, nelle quali il zucchero non dovrà essere cotto alla gran *Piuma*, saranno spiegate separatamente.

Si possano apprestare le *Conserve* di ogni sorta di sciroppato. Per questo effetto prendete quello, che credete più a proposito, passatelo al setaccio, fatelo disseccare sopra un picciolo fuoco, dimenandolo sempre con una cucchiaja, acciò non bruci nel fondo della cazzarola.

rola. Per ott' oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*, ci metterete due oncie di confettura disseccata, che mescolarete bene con il zucchero, stancheggiandolo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo della cazzarola, fino a tanto che sbianchirà, e formerà una specie di glassa sulla sua superfice; ciò che pratticherete in tutte sorte di *Conserve Secche*, versatelo subito caldo in una cassettina di carta riquadrata, alla grossezza più, o meno di uno scudo, e quando la *Conserva* sarà perfettamente raffreddata, levatela dalla cassettina, e tagliatela a quadretti, o dadini, o mostaccioletti, o in altra maniera. Per ciò fare, basta che facciate una traccia con la punta del coltello sopra la *Conserva*, che subito si romperà con ogni facilità. Servirete queste *Picciole Conserve Secche* in carte arricciate propriamente.

Potete ancora versare la *Conserva* subito fatta in picciolissime cassettine di carta rotonde della grandezza di un paolo, pizzicatele all' intorno, nelle quali le servirete.

Conserva di Arancio di Portogallo.

Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, levatelo dal fuoco, metteteci l' olio essenziale zuccheroso di un buon arancio di Portogallo fresco; stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola mettendoci un pochino di sugo di limone. Quando sarà imbianchito versatelo in cassettine come abbiamo detto di sopra, e servite. Ved. *Olio Essenziale Zuccheroso* nel *Tom. I. pag. 149.*

Com-

Conserva di Fiori d' Arancio.

Nel levare che farete il zucchero dal fuoco, stancheggiatelo un poco con un cucchiajo di argento, e metteteci un cucchiajo da caffè pieno di acqua di fiori d'arancio per ott' oncie di zucchero; essendo ben mescolato, ed il zucchero sbianchito, versatelo nelle cassettine di carta.

Conserva di Cedrato.

Questa si prepara come quella di *Arancio* di *Portogallo*, ma con l' olio essenziale zuccheroso di un *Cedrato* di mezzana grossezza.

Conserva di Fiori d'Arancio Rossa.

Questa *Conserva* si prepara come quella di *Fiori d' Arancio*, aggiungendoci soltanto un poco di sciroppo di uvetta lacca, quanto per dare un colore rosso al zucchero.

Conserva di Fiori d' Arancio Naturale.

Prendete due oncie di *Fiori d' Arancio*, tolti i calici, i stami, ec.; tritateli grossolanamente, spremeteci sopra un poco di sugo di limone per conservarli bianchi, metteteli in ott' oncie di zucchero bollente cotto alla gran *Piuma*, mescolate bene, stancheggiate, sbianchite, e versate nelle cassettine.

Conserva di Cannella.

Per ott' oncie di zucchero alla gran *Piuma* bollente, metteteci una ottava di buona *Cannella* in polvere finissima, stemperata prima con un pochino di zucchero chiarificato. Se volete la *Conserva* bianca metteteci in vece un cucchiarino da caffè pieno di *acqua* di *cannella*.

Conserva di Zafferano.

Mettete in mezza libbra di zucchero bollente un poco di *Zafferano* in polvere disciolto con

con un pochino d'acqua ; non nè mettete che quanto basti per dare un bel colore al zucchero ; e finite come sopra .

Conserva Verde .

Si prepara questa *Conserva* come la precedente , mettendoci un poco di colore verde , come è descritto all' Articolo della *Biscotteria* .

Conserva di Pistacchi .

Per ott' oncie di zucchero , si mette un' oncia di *Pistacchini verdi* , pestati , pelati , e passati al setaccio , e si finisce come le altre .

Conserva di Avelline .

Sbollentate un' oncia di *Avelline* , pelatele , tagliatele in filetti li più fini che sia possibile , mettetele in mezza libbra di zucchero bollente , cotto all' ordinario , mescolate , stancheggiate , sbianchite , e versate nelle cassettine .

Conserva di Cedrato al Sugo di Limone .

Allorchè levate il zucchero dal fuoco , metteteci della *Scorza* di *Cedrato* rapata fina , mescolatela col zucchero , e stancheggiatelo come il solito , quando principierà a sbianchire , spremeteci un poco di sugo di limone , incorporatelo insieme , e versate nelle cassettine . La rapatura di mezzo *Cedrato* è sufficiente per ott oncie di zucchero .

Conserva di Limone .

Questa *Conserva* la potete preparare come quella di *Arancio* di *Portogallo pag.* 44. , o come la precedente , mettendoci nell'una , o nell' altra maniera un poco di sugo di limone .

Conserva di Mandorle .

Pelate all' acqua bollente due oncie di *Mandorle dolci* , passatele alla fresca , pestatele finissime , aspergendole col sugo della metà di un limone . Abbiate otto oncie di zucchero bollente ; quando principierà a sbianchire , metteteci le *Mandorle* , mescolate bene , stancheggiate , e versate nelle cassettine .

Conserva di Arancio Acido .

Per mezza libbra di zucchero bollente metteteci la rapatura della metà di un *Arancio* , mescolate , stancheggiate , sbianchite , e versate nelle cassettine di carta .

Conserva Bianca di Limone .

Fate cuocere alla picciola *Piuma* una libbra di zucchero in pane , e nel levarlo dal fuoco premeteci in più volte il sugo di un limone , affinchè il zucchero divenghi bianco come il latte , stancheggiate a misura che ci mettete il limone , e quando formerà un filo eguale versandolo con la cucchiaja , ponetelo nelle cassettine di carta .

Conserva di Uva Moscata .

Sgranate una libbra di *Moscatello* ben maturo , e fatelo bollire un poco acciò renda il suo sugo , e passatelo al setaccio con espressione ; fate consumare sopra il fuoco questo sugo a un quarto , e mettetelo in una libbra di zucchero cotto a *Cassè* ; quando si sarà un poco raffreddato , stancheggiatelo fino a tanto che principierà ad imbianchire ; versatelo allora nelle cassettine di carta .

Conserva di Granato.

Prendete un *Granato* grosso, acido, maturo, e vermiglio, sgranatelo, prendetene tutto il sugo, stringendolo forte in una salvietta, prima bagnata e spremuta; fatelo bollire e consumare per metà; mettetelo in una libbra di zucchero cotto a *Cassè*; quando sarà mezzo raffreddato, stancheggiatelo, e versatelo nelle cassettine.

Conserva di Agresto.

Questa *Conserva* si appresta con *Agresto* ben maturo nella stessa maniera, che quella di *Uva Moscata*, e si finisce, e si serve egualmente.

Conserva di Albicocche.

Prendete delle buone *Albicocche* sugose e mature, pelatele, tagliatele in piccioli pezzi, fatele cuocere con un poco d'acqua, e disseccare sopra un picciolo fuoco, finchè siano ridotte in una marmellata densa e ben cotta, mescolate bene trè oncie di questa marmellata con una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stancheggiate, e finite come le altre.

Conserva di Visciole.

Levate le code ed i nocciuoli alle *Visciole*, fatele bollire, acciò rendino il loro sugo, passatele per setaccio con espressione; rimettete sopra il fuoco ciò che è passato per farlo disseccare come il solito. Mescolate trè oncie di questa marmellata con una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stancheggiate, sbianchite la *Conserva*, e versatela nelle cassettine di carta.

Conserva di Framboese.

Passate al setaccio con espressione una libbra di *Framboese* e due oncie di *Ribes*, fatele dis-

disseccare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco, finchè siano ridotte a un terzo. Abbiate una libbra di zucchero bolleute cotto alla gran *Piuma*, metteteci fuori del fuoco trè oncie di frutto disseccato, mescolate bene, stancheggiate, imbianchite, e versate nelle cassettine.

Conserva di Ribes.

Prendete una libbra di *Ribes rosso*, colto di recente, e sgranato, passatelo con espressione per un setaccio fino, fatelo consumare sopra un picciolo fuoco finchè sia ridotto a trè oncie; mettetelo in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stancheggiate, fino a tanto, che il zucchero formi una picciola glassa sulla sua superfice, e versatelo nelle cassettine di carta.

Conserva di Violette.

Scegliete le più belle *Viole Mammole*, spilluccatele, pesatene un'oncia e mezza, pestatele fine nel mortajo, aggiungendoci una picciola goccia di sugo di limone. Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, fatelo un poco raffreddare, stancheggiatelo con due o trè girate di cucchiajo, e metteteci dentro i fiori; stancheggiate ancora, e quando formerà il zucchero la picciola glassa, versatelo per metà in una cassettina; e se volete mascherare l'altra metà, premeteci subito un poco di sugo di limone; mescolate con la cucchiaja, e versate in un'altra cassettina, o in picciole cassettine rotonde pizzicate.

Conserva di Rose.

Prendete mezz'oncia di foglie di *Rose* pallide, dette *Maggiesi*, tagliatele con un coltello assai minute. Abbiate una libbra di zucchero

cotto alla gran *Piuma*, levatelo dal fuoco, stancheggiatelo un poco, metteteci le *Rose*, finitelo di stancheggiare, e versatelo nelle cassettine di carta.

Conserva di Cioccolata.

Stancheggiate un' oncia di *Cioccolata* grattata, in oncie otto di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e versate nelle cassettine di carta.

Conserva di Caffè.

Per otto oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*, prendete mezz' oncia di *Caffè* ridotto in polvere fina; mettetelo nel zucchero, mescolatelo, stancheggiatelo fuori del fuoco, e quando principia a formare la picciola glassa sulla superfice, versatelo nelle cassettine di carta.

Conserva di Persiche.

Questa *Conserva* si prepara con *Persiche* della *Maddalena*, non totalmente giunte all' ultima maturità, esattamente come la *Conserva* di *Albicocche*; e si finisce egualmente. Ved. *pag.* 48.

Conserva di Prune.

Prendete una libbra e mezza di *Prune Verdacchie*, levategli la pelle, ed il nocciuolo; fatele cuocere con un pochino d' acqua, e passatele con espressione per un setaccio fino; fatele quindi disseccare sopra un picciolo fuoco, fino a tanto che siano ridotte a trè oncie, movendole sempre con una cucchiaja. Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci il frutto, mescolatelo bene col zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento intorno il bordo della cazzarola; quando principierà a formare la glassa, e imbianchire, versatelo nelle cassettine di carta spizzicata all'intorno. Del-

Delle Conserve Reali.

Osservazioni sopra le Conserve Reali.

Queste *Conserve* si servano ordinariamente al *Deser* in barattoli piatti di majolica fatti espressamente, della grandezza del tondino, e si guarniscono all'intorno di carta arricciata. Si mangiano queste *Conserve* con piacere, come tutte le altre *Confetture* al *Tiraggio*: esse offrano una preparazione particolare, non conosciuta dai Francesi, perchè non sono nè totalmente secche, nè totalmente liquide. Si potrebbero chiamare *Conserve all'Uso d' Italia*. Le *Conserve* di *Semi* di *Mellone*, e di *Mandorle Fresche*, vedetele all'Articolo delle *Bevande* nel *Tom. I. pag.* 170. e 171.

Conserva Reale di Cedrato.

Quando averete sciroppato delle *Scorzette* di *Cedrato*, tagliatele in dadini, mettetele in una cazzarola, con sufficente quantità di zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, schiumate bene con carta; tirate quindi indietro dal fuoco, e con un cucchiajo d' argento stancheggiate il zucchero all'intorno del bordo della cazzarola; quando sarà bene imbianchito, versate la *Conserva* in barattoli piatti. Osservate che quando sara fredda, dovrà formare un gelo di zucchero sulla sua superfice. Conservatela coperta con carta in un luogo asciutto.

Conserva Reale di Portogallo, e di Limone.

Queste due *Conserve* si preparano con le *Scorzette* di *Portogallo*, ovvero di *Limone*, già

sciroppate. Si tagliano in dadini come sopra, si mettono nel zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, si fa alzare due bolli, affinchè giunga alla gran *Piuma*, che è la vera cottura di queste *Confetture*, si stancheggia, e quando è sbianchito si versa nei barattoli piatti, e si coprono con carta, quando la *Conserva* è raffreddata.

Conserva Reale di Persiche.

Prendete delle *Persiche* di polpa soda, e mature, pelatele, tagliatele in dadini; fateli cuocere allo sciroppo come le *Persiche*. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 238. Scolatele poscia dal zucchero, mettetele in una giusta quantità di zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, fategli alzare due bolli, come sopra, schiumatele con carta, stancheggiate il zucchero fuori del fuoco, e quando sarà sbianchito, versate la *Conserva* in barattoli piatti, che coprirete quando sono freddi.

Conserva Reale di Albicocche.

Si prepara questa *Conserva* nella medesima maniera, che la precedente, e sì l'una, che l'altra le potete apprestare con *Persiche*, o *Albicocche* già sciroppate, tagliate in dadini, e messe nel zucchero vergine come sopra, e finite egualmente.

Conserva Reale di Pera.

Se non avete *Pera* sciroppate per fare questa *Conserva*, prendete delle *Pera* crude, di buona qualità, grosse, polpute, e mature, pelatele, tagliategli in dadini tutta la polpa, mettele allo sciroppo come il solito. Vedete *Pera allo Sciroppo* nel *Tom. I. pag.* 249., poscia scolate-

latele dal zucchero, ponetele in una quantità sufficiente di zucchero vergine cotto alla picciola *Piuma*, fategli alzare due bolli, affinchè il zucchero giunga alla gran *Piuma*, stancheggiate, imbianchite, e finite questa *Conserva*, come le altre.

Conserva Reale di Zucca.

Abbiate della *Zucca* sciroppata. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 306., ed in luogo di prepararla al *Tiraggio*, tagliatela in dadini, mettetela in un zucchero vergine cotto come sopra, e finite anche questa *Conserva* come le precedenti.

Delle Conserve Liquide.

Osservazioni sopra le Conserve Liquide.

Comprende questo nome generico di *Conserve Liquide* qualunque sorta di *Frutto* preparato con zucchero per conservarlo da un'anno all' altro. I Francesi chiamano queste preparazioni anche *Confitures Liquides*. Le *Conserve* di questa natura si preparano in cinque maniere, cioè di *Frutti interi*; di *Frutti tagliati* per *metà*, o in *pezzi*; di *Frutti* levato il *nocciuolo*; di *Frutti passati al setaccio*; e di *Sugo* di *Frutti* tratto per *espressione*. Di queste cinque specie di preparazioni quì non faremo menzione, che di alcune di esse le più analoghe al nome di *Conserva*. Le altre comprendono tutti i *Frutti Sciroppati*, le *Gelatine*, le *Clarette*, i *Sciroppi ec.*

Conserva Liquida di Ciriegie, e di Visciole.

Prendete cinque libbre di belli *Graffioni Rossi*, o *Visciole Papali*, levategli i pedicoli, ed i nocciuoli. Abbiate quattro libbre di zucchero cot-

cotto alla *Piuma* se sono *Ciriegie*, e cinque libbre se sono *Visciole*, metteteci dentro il *Frutto* con quel sugo che averà reso levandogli il nocciuolo; fate bollire fino a tanto che il zucchero sia giunto alla gran *Perla*, schiumando sempre con attenzione. Osservate che la *Conserva* deve essere ristretta di zucchero, cioè carta di sciroppo. La metterete in barattoli, la coprirete il giorno dopo, e conservarete in luogo asciutto.

Quando volete servire queste *Ciriegie*, o queste *Visciole* per *Composta*, ne discioglierete, quella quantità necessaria, con zucchero cotto a *Lissè*, gli farete alzare un bollo, schiumarete con carta, e servirete freddo nella compostiera. Potete preparare nello stesso modo ancora le *Visciole Comuni*, e le *Marasche*. Queste *Visciole* così preparate, possono servire per *ripieno* di *Marenghe*, per *Sorbetto gelato*, per *Composta* fuori di stagione, per *Torte*, *Tartellette ec.*

Conserva Liquida di Visciole al Zucchero Granito.

Abbiate quattro libbre di *Visciole Papali*, o *Visciole Comuni*, levategli i pedicoli, ed i nocciuoli, mettetele in una cazzarola con quattro libbre di zucchero bianco in grana, un grosso stecco di cannella, o mezzo baccello di vainiglia, e due bicchieri d'acqua; ponetele sopra un fuoco allegro e uguale, fatele bollire, schiumandole bene, e movendole spesso con una cucchiaja, acciò non brucino nel fondo della cazzarola; fino a tanto che il zucchero sia giunto alla gran *Perla*. Versatele allora in un barattolo verniciato, copritele quando sono perfettamente fredde, e conservate in luogo asciut-

asciutto. Questa *Conserva* vi può servire ai medesimi usi, che la precedente.

Conserva Liquida di Ribes.

Prendete quattro libbre di *Ribes* sgranato mettetelo in quattro libbre di zucchero cotto a *Cassè*, fategli alzare un bollo, o due, schiumatelo con carta, versatelo in un barattolo, e copritelo il giorno dopo.

Conserva Liquida di Framboese.

Questa *Conserva* si prepara esattamente come la precedente, ma con trè libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* per quattro libbre di frutto.

Conserva Liquida di Fravole.

Scegliete quattro libbre di *Fravole* fresche e mature, spilluccatele, passatele al setaccio; abbiate quattro libbre di zucchero cotto a *Cassè*, metteteci dentro le *Fravole* passate, mescolatele col zucchero sul fuoco senza bollire, schiumate con carta, versate in un barattolo, che coprirete il giorno dopo.

Conserva Liquida di Albicocche.

Abbiate cinque libbre di *Albicocche* mature e sugose, passatele al setaccio. Abbiate cinque libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, mettetele nel zucchero, fatele bollire, schiumatele, e movetele sempre con una cucchiaja, sino a tanto, che la *Conserva*, cadendo dalla cucchiaja formi un filo grosso non interrotto. Versatela in barattoli, che coprirete il giorno dopo, e conservate in luogo asciutto.

Conserva Liquida di Persiche.

Ancora questa *Conserva* si prepara come quella di *Albicocche*, e con la medesima dose di zucchero, e di frutto. *Con-*

Conserva Liquida di Prune.

La *Conserva* di *Prune Verdacchie* si prepara diversamente: Levate alle *Verdacchie* la pelle ed il nocciuolo, fatele bollire con un poco d'acqua, passatele al setaccio, mettetele in tanto zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto ora il peso del *Frutto*; fate cuocere come le *Albicocche*, e finite questa *Conserva* nella stessa maniera.

Tutte queste *Conserve* possono servire per *Sorbetti gelati* fuori di stagione, e per molti altri usi.

Conserva Liquida di Frutti Rossi.

Prendete due libbre di *Ribes*, e due libbre di *Framboese*, passatele ambedue al setaccio con espressione. Abbiate quattro libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci i *Frutti* passati, fate bollire, e schiumate con carta fuori del fuoco, finchè lo sciroppo sia giunto alla gran *Ferla*. Versate in barattoli, che coprirete quando sono freddi.

Conserva Liquida di Visciole.

Si prepara questa *Conserva* nello stesso modo, che la precedente; ma prima di passare le *Visciole* al setaccio si leva loro i pedicoli, ed i nocciuoli. Le migliori sono le *Visciole Papali*.

Conserva Liquida detta Cocuzzata.

Quando averete sciroppato la *Zucca lunga*, come è descritta nel *Tom. I. pag.* 306., tagliatela in dadini; mettetela in una quantità sufficiente di zucchero vergine cotto alla picciola *Perla*, fategli alzare due bolli, schiumate bene con carta, e quando lo sciroppo sarà alla gran *Perla*, ver-

versatela in un barattolo, copritelo quando è freddo, e conservate in luogo asciutto.

Delle Marmellate.

Osservazioni sopra le Marmellate.

Si troverà all'Articolo delle *Mezze Paste* la maniera di tirare a secco tutte sorta di *Marmellate*. Quelle di *Albicocche Verdi*, e *Mandorline Verdi* sono soggette a divenire grasse, e non si conservano lungo tempo; è necessario dunque di tirarle subito a secco, o almeno prima di trè mesi, altrimenti, non si disseccano più.

Le *Marmellate* di *Fiori d' Arancio*, e di *Limoni*, candiscano ordinariamente in poco tempo quando sono ben preparate, ma ciò non impedisce, che siano egualmente buone. Quando le volete *Tirare* a *Secco*, prendete tutto ciò che è candito, mettetelo in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' acqua, e fatelo tornare alla cottura ordinaria di prima.

Le *Marmellate* sono di un grand' uso per i lavori di Credenza, e di Cucina; sia nella stagione de' *Frutti*, sia fuori di stagione.

I *Confetturieri* Francesi fanno disseccare la maggior parte della polpa de' *Frutti* sopra un fuoco leggiero a guisa di una pasta maneggievole, poi vi aggiungono tanto peso di zucchero, cotto a *Cassè*, o alla *Piuma*, per quanto è il peso del *Frutto* disseccato; d sciolgano con una cucchiaja sopra il fuoco senza bollire, e mettono la *Marmellata* in barattoli, che coprono con zucchero fino.

I *Con-*

I *Confetturieri* Italiani al contrario dopo che hanno passato il *Frutto* cotto o crudo al setaccio, vi aggiungano tanto peso di zucchero cotto alla *Piuma* per quanto era il peso del *Frutto*; fanno cuocere sopra un fuoco leggiero a consistenza di *Marmellata*, la versano ne' barattoli, che coprono con un dito di zucchero in polvere.

Non ostante questi diversi metodi, qui si troveranno le *Marmellate* descritte sì nell' una, che nell' altra maniera.

Marmellata di Visciole, e di Ciriegie.

Prendete cinque libbre di *Visciole*, o di *Ciriegie* polpute e rosse, levategli li pedicoli, ed i nocciuoli, mettetele in una cazzarola con una foglietta d' acqua, un grosso stecco di cannella, o mezzo baccello di vainiglia; fatele bollire a fuoco allegro, movendole spesso con una cucchiaja di legno. Quando saranno ben cotte, e distatte, passatele al setaccio. Mettete questa polpa in un' altra cazzarola con cinque libbre di zucchero cotto alla *Piuma*, se sono *Visciole*, e quattro se sono *Ciriegie*. Fate bollire dolcemente sopra un fuoco moderato, movendo come sopra, acciò non brucino nel fondo della cazzarola, finchè la *Marmellata* cadrà dalla cucchiaja come una grossa frangia. Versatela allora in un barattolo verniciato, e quando sarà fredda la coprirete con un dito di zucchero in pane spolverizzato. Chiudete bene il vaso, e conservatelo in luogo asciutto.

Marmellata di Visciole, e di Ciriegie in altra Maniera.

Prendete otto libbre di *Visciole*, o di *Ciriegie* levategli le code, ed i nocciuoli, fatele ben disseccare sopra il fuoco in una cazzarola, finchè siano ridotte a quattro libbre. Abbiate quattro libbre di zucchero cotto alla *Piuma*, metteteci il *Frutto* disseccato, mescolatelo bene, ponetelo sopra il fuoco, fate fremere, e incorporare la *Marmellata*, ponetela nei barattoli, e copritela quando è fredda di un dito di zucchero in polvere. Non bisogna lasciarla lungamente sopra il fuoco, perchè diverrebbe troppo nera; ecco il motivo per cui è necessario disseccarla a fuoco allegro.

Marmellata di Albicocche.

Abbiate delle *Albicocche* ben mature, passatele al setaccio. Abbiate tante libbre di zucchero cotto alla *Piuma* per quanto avete di *Frutto* passato, unite insieme in una cazzarola, dimenate con una cucchiaja sopra il fuoco fino a tanto che la *Marmellata* cadendo dalla cucchiaja formi una specie di frangia. Versatela in barattoli, e copritela di zucchero come sopra.

Marmellata di Albicocche in altra Maniera.

Levate il nocciuolo alle *Albicocche*, disseccatele, con un poco d' acqua sopra il fuoco, e formatene una *Marmellata* ben densa. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Cassè* per quanto è il peso del *Frutto* disseccato; mescolate insieme; fate fremere sopra il fuoco, dimenando sempre affinchè non si attacchi; versatela in barattoli ec.

Mar-

Marmellata di Albicocche in altra Maniera.

Quando averete passato al setaccio le *Albicocche* mettetele in una cazzarola con un bicchiere d' acqua, e una libbra di zucchero fino bianco, per ogni libbra di *Frutto*; fatele cuocere, movendo sempre con una cucchiaja, finchè prendendone un poco col dito, e appoggiandolo sopra all' altro si collino insieme senza resistenza. Versatela nei barattoli, quando è fredda metteteci sopra il zucchero, copritela, e conservatela in luogo asciutto. Un momento prima di levare la *Marmellata* dal fuoco ci potete, se volete, mettere le *Mandorle* delle *Albicocche* pelate, e peste fine.

Marmellata di Persiche.

Se le *Persiche* sono della *Maddalena*, o altre *Persiche* sugose, le potete preparare in *Marmellata* come le *Albicocche*; ma se sono *Persiche duraci*, le pelarete, le taglierete in fette, le farete cuocere con acqua, e qualche stecco di cannella. Quando saranno ben cotte e disfatte, le passarete al setaccio, ci aggiungerete tanto zucchero cotto alla *Piuma* per quanto era il peso del *Frutto*; fate cuocere a consistenza di *Marmellata*, cioè finchè cadrà dalla cucchiaja a guisa di frangia, mettetela in barattoli, e copritela con zucchero come le altre.

Marmellata di Prune.

Levate il nocciuolo alle *Prune Verdacchie*, fatele cuocere con acqua. Quando saranno disfatte passatele al setaccio; aggiungeteci tante libbre di zucchero cotto alla *Piuma* per quanto era il peso delle *Prune*; fate cuocere come sopra, e finite nella stessa maniera.

Marmellata di Prune in altra Maniera.

Quando avete cotto le *Prune* con un poco d' acqua, e passate al setaccio, fatele disseccare in una cazzarola sopra il fuoco come una densa *Marmellata*, mescolatela con tanto zucchero cotto a *Cassè* per quanto è il peso del *Frutto* disseccato; fate fremere un poco sopra il fuoco, e ponete quindi in barattoli, che finirete come gli altri.

Marmellata di Mela.

Prendete delle *Melaranette*, tagliatele in quarti, pelatele, levategli l'anima, fatele cuocere con acqua. Quando saranno ben cotte, passatele al setaccio, fatele disseccare sopra il fuoco, movendole sempre con una cucchiaja finchè siano ridotte in *Marmellata* ben densa, mettetela in tanto zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto è il peso del *Frutto* disseccato; ponete sopra un picciolo fuoco, che non faccia che fremere, movendo sempre, fino che sia bene incorporato il zucchero, ed il *Frutto*, versatela nei barattoli, e coprite di zucchero, il giorno dopo chiudeteli, e conservateli in luogo asciutto.

Marmellata di Mela in altra Maniera.

Quando averete passato le *Melaranette* al setaccio come sopra, mescolatele con tante libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto era il peso delle *Mela*; fate cuocere a picciolo fuoco, movendo sempre con una cucchiaja, finchè la *Marmellata* cadrà a guisa di grossa frangia. Versatela allora in barattoli, copritela con un dito di zucchero fino, e quando sarà fredda chiudetela, e conservatela in luogo asciutto.

Mar-

Marmellata di Pera.

La *Marmellata* di *Pera* si prepara esattamente come quella di *Mela*; tanto riguardo alla maniera di passare e preparare le *Pera*, che per la quantità e cottura del zucchero che è necessario.

Marmellata di Cotogni.

Prendete quella quantità di *Melacotogne* che credete a proposito, tagliatele in quarti, levategli semplicemente l'anima di dentro, fatele bollire con acqua, e il sugo di un limone, e le scorze spremute. Quando saranno cotte, scolatele, passatele al setaccio. Abbiate tanto zucchero cotto alla *Piuma* per quanto è il peso del *Cotogno* passato, unite insieme in una cazzarola, ponetele sopra il fuoco, fate cuocere dolcemente, movendo sempre con una cucchiaja di legno, affinchè la *Marmellata* non bruci nel fondo della cazzarola. Quando vedrete, che cade dalla cucchiaja a grosso pezzo, sarà segno che è arrivata al suo punto di cottura; versatela allora in un barattolo verniciato, che sia pieno, e copritela con un dito di zucchero bianco in polvere. Qaando sarà perfettamente fredda chiudete il vaso, e conservatelo in luogo asciutto.

Alcuni fanno bollire nell'acqua le anime, e le pelature delle *Melacotogne*, e ne colano per salvietta la decozione, nella quale fanno cuocere le *Melacotogne*, in luogo dell'acqua. Altri finalmente fanno cuocere le *Melacotogne* intere, che dopo pelano e passano al setaccio. Si debbano levare le scorze di limone prima di passare il frutto.

Mar-

Marmellata di Cotogni in altra Maniera.

Scegliete delle belle *Melacotogne* mature, fatele cuocere intiere nell' acqua. Quando saranno cotte pelatele, tagliatele in quarti, levategli l' anima, e passatele al setaccio; disseccatele sopra il fuoco come una pasta, dimenandole sempre con una cucchiaja; poscia pesatene quattro libbre, e fate cuocere cinque libbre di zucchero alla gran *Piuma*; metteteci il *Cotogno* disseccato, mescolate bene col zucchero; fate fremere sopra un fuoco leggiero, seguitando a mescolare con la cucchiaja, e schiumate con carta; versate la *Marmellata* in barattoli, copritela col zucchero, e conservatele come sopra.

La *Marmellata* rossa di *Cotogni* si prepara nella stessa maniera, con la differenza, che si mette una quantità sufficiente di sciroppo di uvetta lacca unitamente al zucchero cotto alla *Piuma*, diminuendo lo sciroppo di zucchero in proporzione dello sciroppo di uvetta lacca.

Marmellata di Ribes.

Prendete del *Ribes* rosso e maturo, sgranatelo, fatelo bollire con un pochino d' acqua per farlo crepacciare; passatelo al setaccio con espressione; fate restringere ciò che è passato sopra il fuoco; mettetelo quindi in un zucchero cotto alla gran *Piuma*, e fate bollire insieme dimenando sempre con una cucchiaja, finchè la *Marmellata* abbia acquistato una giusta consistenza, che conoscerete quando cade dalla cucchiaja a grossa frangia. Versatela in barattoli, e copritela come le altre. La dose è nove oncie di zucchero per una libbra di frutto.

Mar-

Marmellata di Framboese.

Schiacciate del bel *Framboese*, passatelo al setaccio; fatelo disseccare, e ridurre a metà sopra il fuoco; discioglietelo quindi con zucchero cotto alla gran *Piuma*; fate bollire insieme, movendo sempre con una cucchiaja, finchè acquisti la consistenza di *Marmellata*, versatela in barattoli, copritela con zucchero fino, e conservatela in luogo asciutto. La dose è mezza libbra di zucchero per una libbra di *Framboese*.

Marmellata di Fravole.

Passate al setaccio delle *Fravole* fresche. Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma* per una libbra e mezza di frutto passato, unite insieme in una cazzarola, dimenate con una cucchiaja sopra un fuoco moderato, fino a tanto, che la *Marmellata* cadendo dalla cucchiaja formi una specie di frangia. Conservatela in barattoli verniciati, coperta di zucchero fino come le altre; non la coprite che quando sarà del tutto raffreddata.

Le *Marmellate* di *Ribes*, e di *Framboese* le potete preparare egualmente.

Marmellata di Violette.

Abbiate mezza libbra di *Viole Mammole* spilluccate e fresche, pestatele assai fine in un mortajo di pietra; stemperatele quindi poche per volta in una cazzarola con due libbre di zucchero, mezzo caldo, cotto alla gran *Piuma*; mettetele in un barattolo, e copritele quando sono fredde.

Marmellata di Fiori d' Arancio.

Prendete de' *Fiori d' Arancio* colti di recente, levategli il calice, stami ec.; e gettateli a misura che li spilluccate nell' acqua con un poco di sugo di limone. Fategli quindi alzare due o trè bolli in altr' acqua, e passateli poscia all' acqua fresca, imbianchita con un poco di allume di rocco pestato. Fate bollire dell'acqua chiara, metteteci il sugo di un limone, ed i *Fiori d'Arancio* ben scolati: fateli bollire finchè siano teneri tra le dita; passateli quindi all' acqua fresca, dove averete ancora posto il sugo di un limone; un poco dopo cambiategli l' acqua, scolateli, premeteli in una salvietta per bene asciugarli, pestateli nel mortajo assai fini. Abbiate del zucchero cotto alla gran *Fiuma*, incorporatelo in una cazzarola con i *Fiori d'Arancio* pestati, ponete sopra il fuoco, fate un poco fremere, mescolando con una cucchiaja; versate in barattoli, e copriteli, e conservateli come il solito. La dose è due libbre e mezza di zucchero per una libbra di *Fiori d' Arancio* spilluccati.

Questa *Marmellata* è di *Fiori d'Arancio* pura. Per economizzarla, si può mescolare, allorchè se ne ha di bisogno, con un poco di quella di *Cedrato*, o di *Limone*, che sono egualmente bianche, e del medesimo gusto: in guisa che alcuni le fanno passare per vere *Marmellate* di *Fiori d' Arancio*, mettendoci qualche pugno di *Fiori* quando sono fatte, solamente per comunicargli un poco di odore.

Marmellata di Ciriegie Marine.

Abbiate due libbre di *Ciriegie Marine* ben mature, passatele per un setaccio fino; mettete questa pasta in due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, con un'ottava di vainiglia in polvere pestata con un poco di zucchero in pane. Fate cuocere dolcemente in una cazzarola, movendo sempre con una cucchiaja di legno, acciò non bruci nel fondo. Quando caderà dalla cucchiaja a grossi stracci, versatela in un barattolo, copritela con mezzo dito di zucchero fino in polvere. Allorchè sarà fredda, turate bene il vaso, e conservate in luogo asciutto.

Marmellata di Mandorline, e di Albicocche Verdi.

Prendete delle *Mandorline*, o delle *Albicocche Verdi*, tenere, e avanti che abbiano formato il nocciuolo. Le *Albicocche* mettetele in una salvietta con del sale, e dimenatele forte, fino a tanto che la lanugine si sia levata dalla superfice del frutto, e passatele all'acqua fresca. Le *Mandorline* bisogna passarle alla lesciva, come sono descritte nel *Tom. I. pag.* 192. Fate bollire le une, o le altre con acqua finchè siano divenute assai morbide sotto le dita. Scolatele allora, asciugatele, passatele al setaccio, e fatele disseccare in una cazzarola sopra il fuoco, dimenandole con una cucchiaja acciò non brucino nel fondo, fino a tanto che principiano a distaccarsi dalla cazzarola. Abbiate tante libbre di zucchero cotto a *Cassè* per quanto è il peso della pasta disseccata; mescolatelo insieme sopra un picciolo fuoco senza bollire. Quando sarà bene incorporata la *Mar-*

mel-

mellata, versatela in barattoli, copritela di un dito di zucchero in polvere, e turate i vasi quando sono freddi.

Marmellata di Portogallo.

Tagliate in quarti degli *Aranci* di *Portogallo*, fateli cuocere all' acqua bollente, passateli alla fresca, levategli la midolla cellulare, lasciateli nell' acqua per due giorni, cambiandogliela due o trè volte il giorno, e se fosse possibile all' acqua corrente. Dopo scolateli, spremeteli, asciugateli, pestateli nel mortajo, e passateli per un setaccio fino. Per ogni libbra di polpa passata abbiate una libbra di zucchero cotto alla picciola *Piuma*, unite la polpa al zucchero in una cazzarola, fate cuocere dolcemente, movendo sempre con una cucchiaja di legno, acciò non bruci nel fondo. Quando la *Marmellata* cadrà dalla cucchiaja a guisa di una grossa frangia, versatela in barattoli, copritela di un dito di zucchero in polvere, e allorchè sarà fredda turatela, e conservatela in luogo asciutto.

Marmellata di Portogallo in altra Maniera.

Tagliate in pezzi degli *Aranci* di *Portogallo*, spremetene il sugo, fateli bollire nell' acqua finchè siano teneri sotto le dita, cioè ben cotti, passateli allora all' acqua fresca. Poscia scolateli, spremeteli in una salvietta per farne sortire tutta l' acqua; pestateli nel mortajo, mettendoci un poco di sugo di limone, passateli al setaccio. Abbiate del zucchero cotto alla *Piuma*, mescolatelo con il *Portogallo* passato, e fate alzare cinque, o sei bolli, affinchè giunga alla cottura di *Marmellata*. Ponete in barat-

toli, e finite come sopra. La dose è due libbre di zucchero per una libbra di polpa passata di *Portogallo*.

Alcuni in luogo di mettere il zucchero cotto alla picciola *Piuma* vi mettono il zucchero in pane in polvere; cioè due libbre di zucchero in pane per una libbra di *Portogallo* passato al setaccio, e finiscono la *Marmellata* nello stesso modo.

Marmellata di Cedrato.

Tagliate in quarti de' *Cedrati*, fateli cuocere all' acqua, passateli alla fresca, levategli l' anima, spremeteli, pestateli nel mortajo, passateli al setaccio, metteteli nel zucchero, e preparate, e finite esattamente questa *Marmellata*, come la prima, ovvero la seconda di *Aranci* di *Portogallo*.

Marmellata di Limone.

Questa *Marmellata* si prepara nella stessa maniera, che la prima di *Aranci* di *Portogallo*; cioè con le scorzette di limoni, detti da mangiare, li quali sono di scorza grossa. Alcuni vi aggiungano qualche *Scorza* di *Cedrato*, per dargli un più grato odore e sapore.

Marmellata di Ananasse.

Prendete uno, o più *Ananassi*, tagliateli in fette, e passateli al setaccio con espressione. Alcuni le danno prima una pestata nel mortajo, onde poterli meglio passare, ed ottenerne tutta la polpa. Abbiate tante libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma* per quante libbre avete di *Frutto*, poneteci la polpa degli *Ananassi* che avete passata, fate cuocere sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una

cuc-

cucchiaja acciò non bruci nel fondo della cazzarola, finchè vedrete che cade dalla cucchiaja come una grossa frangia. Allora versatela in un barattolo, copritela con zucchero come le altre, e conservatela egualmente.

Delle Mezze Paste de' Frutti.

Osservazioni sopra le Mezze Paste.

Non vi sarebbe che osservare le *Marmellate* di ciascun *Frutto*, che abbiamo descritte, per saperne preparare tante *Mezze Paste*; poi che sono quasi la medesima cosa, basta di *Tirarle* a *Secco*. Di fatti se ne troveranno diverse preparate in tal guisa; mentre fuori la stagione de' *Frutti*, tutte le *Mezze Paste* sono apprestate di *Marmellate* diverse.

Ecco alcune regole generali rapporto il preparare, il disseccare, ed il servire questa specie di *Confetture*.

Le *Mezze Paste* de' *Frutti*, che si preparano espressamente nelle loro stagioni particolari, esiggano di essere disseccate sopra un fuoco leggiero, dimenandole sempre con una cucchiaja di legno acciò non brucino nel fondo, finchè siano ridotte a consistenza di una pasta, il che si conosce quando non si attacca più alla cazzarola. Quindi è necessario pesare questa pasta, per poterci mescolare altrettanto peso di zucchero cotto alla gran *Piuma*, o a *Cassè*, ed incorporarlo bene insieme, o sopra il fuoco, o fuori del fuoco, secondo la qualità del *Frutto*, che si riduce in *Mezze Paste*.

Le

Le *Mezze Paste*, che si apprestano con le *Marmellate* esiggano meno attenzioni. Prendete dal barattolo quella quantità che avete di bisogno di *Marmellata*, qualunque sia, mettetela in una cazzarola. Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma*, versatene quanto basti per disciogliere un poco la *Marmellata*; fatela quindi fremere alquanto sopra il fuoco, acciò si mescoli bene col zucchero. In questa guisa si fa asciugare ordinariamente alla stufa nelle stampe.

Le *Mezze Paste* si asciugano alla stufa in due maniere: la prima è di stenderla con un coltello sopra, lastre di rame stagnato, o foglie di latta alla grossezza di mezzo dito, con zucchero fino spolverizzato col setaccio sotto e sopra; si mette ad asciugare alla stufa per due o trè giorni, spolverizzandola ogni giorno di zucchero. Quando sarà asciugata tagliatela a quadretti, mostaccioli ec., oppure con una stampetta di latta a stellette, rosette, rotelline, ciambellette ec., distaccatele dalla lastra con un coltello bagnato nell' acqua; mettetele sopra un setaccio guarnito di carta per qualche ora alla stufa acciò si asciughino meglio. La seconda maniera è di versare la *Pasta* del frutto in picciole stampe di latta in forma di cuore o quadrate, a giglio, o in altra maniera, e sopra una lastra farle asciugare alla stufa; quando saranno secche da una parte levatele dalle picciole stampe, rivoltatele sopra un setaccio affinchè si asciughino egualmente per tutto.

Servirete le une, e le altre dentro picciole cartine arricciate, e conservarete in scatole guarnite di carta fina tagliata, in luogo asciutto.

Ec-

Ecco in generale ciò che si può dire delle *Mezze Paste* de' *Frutti*, che si apprestano a fresco, ovvero con le *Marmellate* già preparate.

I Francesi chiamano queste *Confetture* di *Frutti* passati e disseccati con zucchero: *Paste* de' *Frutti*; e gli Italiani le danno il nome di *Mezze Paste*. Eccone le diverse specie.

Mezze Paste di Ciriegie, e di Visciole.

Levate le code ed i nocciuoli a due libbre di *Ciriegie*, o di *Visciole*, ben mature; fatele bollire diversi bolli, e passatele al setaccio con espressione. Prendete tutto ciò che è passato, fatelo disseccare sopra il fuoco in una cazzarola, dimenando sempre con una cucchiaja acciò non bruci nel fondo, mescolateci quindi una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; osservate che la *Marmellata* sia d' un bel color rosso, e che abbia della consistenza, mettetela subito nelle picciole stampe di latta fatte a cuore, a giglio, a fiore, o qualunque altro disegno, ponetele sopra foglie di rame, e fate asciugare alla stufa; quando saranno asciugate, levatele dalle picciole stampe, rivoltatele, mettetele sopra un setaccio a finire di asciugare alla stufa.

Mezze Paste di Visciole, e di Ciriegie in altra Maniera.

Abbiate della *Marmellata* di *Visciole*, o di *Graffioni Rossi*, preparata come è descritta alla *pag.* 58: fatela disseccare maggiormente ad un fuoco lento, movendo con una cucchiaja, fino a tanto che si distaccherà dalla cazzarola; stendetela alla grossezza di mezzo dito sopra lastre spolverizzate di zucchero fino, spolverizzate anche

che bene di sopra, e mettete ad asciugare alla stufa per qualche giorno. Quando sarà asciugata tagliatela come più vi piacerà, e conservatela in una scatola guarnita di carta, e in luogo asciutto. Si serve in cartine arricciate. Li graffioni rossi, e le visciole papali sono le migliori Ciriegie per preparare le *Mezze Paste*.

Mezze Paste di Visciole, e di Ciriegie in altra Maniera.

Levate il nocciuolo, e le code a quattro libbre di *Visciole*, o di *Ciriegie* ben mature, fatele bollire un poco in una cazzarola, passatele quindi al setaccio con espressione, e fatele disseccare sopra il fuoco. Per due libbre di *Visciole* disseccate, abbiate due libbre di zucchero cotto alla gran *Fiuma*; e per due libbre di *Ciriegie* una libbra e mezza. Ponete il frutto in questo zucchero, dimenate sopra un fuoco leggiero senza bollire, finchè la *Marmellata* sia bella rossa, stendetela come sopra, e fatela disseccare egualmente. Se volete metterla nelle picciole stampe; dopo mescolato il frutto col zucchero, non bisogna più metterla sul fuoco. Si può fare disseccare la *Pasta* senza passarla al setaccio.

Mezze Paste di Ananasse.

Abbiate una *Pasta* di *Ananasse* come quella della *Marmellata*, *pag.* 68., poscia con un cucchiajo fatene sopra una lastra spolverizzata di zucchero fino, tante picciole pallottine, che schiacciarete, e ne formarete tante rotelline, spolverizzandole di zucchero fino col setaccio, mettetele alla stufa, e replicategli ogni giorno il zucchero, rivoltandole finchè saranno asciu-

asciugate . Conservatele dentro scatole guarnite di carta fina tagliata , in luogo asciutto.

Tutte le *Mezze Paste* de' *Frutti* le potete disseccare alla stufa nella medesima maniera . Si servano ornate di cartine arricciate . Potete ancora disseccare e servire queste *Mezze Paste*, come tutte le altre .

Mezze Paste di Framboese .

Mettete due libbre di belle *Framboese* in una cazzarola sopra il fuoco con un bicchiere d' acqua ; fatele bollire qualche bollo ; passatele al setaccio con espressione ; tornate a mettere sul fuoco ciò che è passato , e fatelo cuocere movendo sempre finchè sia ridotto in pasta , e finite queste *Mezze Paste* come le precedenti di *Ciriegie* .

Mezze Paste di Framboese in altra Maniera .

Dopo che averete passate due libbre di *Framboese* al setaccio , metteteci due libbre di zucchero bianco in polvere ; fate bollire insieme , movendo sempre , fino a tanto che cade dalla cucchiaja a guisa di frangia ; versate allora nelle picciole stampe , e fate disseccare alla stufa .

Potete ancora passare al setaccio il *Framboese* crudo , e disseccarlo sopra il fuoco fino a tanto che sia ridotto a metà ; pesatene due libbre , e mettetelo in due libbre di zucchero cotto a *Cassè* , mescolate bene insieme , e versate , senza metterlo sul fuoco , nelle picciole stampe , fate disseccare alla stufa , e conservate in luogo asciutto .

Mezze Paste di Ribes.

Sgranate il *Ribes Rosso*, mettetelo in una cazzarola con un poco d'acqua, fategli alzare qualche bollo, passatelo poscia al setaccio, disseccatelo sul fuoco, e per una libbra di frutto disseccato, abbiate quattordici oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*; mescolate bene insieme senza rimettere sopra il fuoco, versate nelle picciole stampe, e fate disseccare alla stufa.

Mezze Paste di Vva Moscata.

Sgranate dell' *Vva Moscata* (Moscatello), che sia ben matura, fatela bollire due bolli, con un pochino d'acqua, la cazzarola coperta, e passatela al setaccio con espressione; tornate a mettere sopra il fuoco ciò che avete passato, e fatelo restringere come una densa *Marmellata*. Abbiate tanto zucchero cotto alla gran *Piuma* per quanto avete di *Marmellata*, mescolate insieme dimenando sopra un picciolo fuoco che non faccia che fremere, e versate caldo nelle picciole stampe, che farete disseccare alla stufa.

Mezze Paste di Marroni.

Quando averete fatto ben cuocere i *Marroni* all' acqua come sono descritti nel *Tom. I. pag.*303., asciugateli, passateli al setaccio; aggiungeteci in trè quarti di *Pasta* di *Marroni* un quarto di *Marmellata* di *Melaranette*, o altra *Marmellata bianca*. Pesate la pasta, e per una libbra di *Frutto*, una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; stemperate bene insieme con una cucchiaja, e rimettetela sul fuoco per farla un poco fremere; non bisogna versarla nel-

nelle picciole stampe, o stenderla sopra foglie o lastre spolverizzate di zucchero, se non è un poco fredda. Fatela disseccare alla stufa come il solito.

Mezze Paste di Violette.

Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, subito che lo tirate indietro dal fuoco stemperateci a poco a poco tre oncie di *Viole Mammole* spilluccate, e pestate assai fine in un mortajo, e due o tre cucchiaj di *Marmellata* di *Melaranette*; mescolate bene con una cucchiaja senza più mettere sopra il fuoco. Versate nelle picciole stampe, e fate disseccare alla stufa. Potete anche stenderla sopra lastre spolverizzate di zucchero, e finirle come le altre; nel rivoltarle spolverizzatele egualmente, e leggermente di zucchero.

Se volete fare queste *Mezze Paste* fuori stagione, potete ricorrere alla *Marmelata di Violette*. Ved. *pag.* 64., aggiungèndoci un poco di *Marmellata* di *Melaranette*.

Mezze Paste di Sole Violette.

Quando averete levato dal fuoco una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stemperateci poco per volta trè oncie di *Violette* spilluccate, e pestate assai fine; versate nelle stampe, e fate asciugare come sopra.

Mezze Paste di Cotogni.

Abbiate della *Marmellata* di *Cotogni*. Vedete *pag.* 62., metteteci quell' odore che più vi piacerà, come sarebbe l' *Olio Essenziale Zuccheroso* di un *Limone*, o di un *Cedrato*, o di un *Portogallo*; mescolate bene l' odore; poscia stendetela con un coltello sopra lastre stagnate, o di latta,

alla

alla grossezza di mezzo dito; fatela asciugare alla stufa una giornata; quindi la tagliarete in quadretti, o mostaccioletti, o rotelline, o fioretti, o come vi pare, e le distaccherete dalla lastra con un coltello bagnato nell'acqua. Metterete queste *Mezze Paste* ad asciugare alla stufa per qualche ora dentro un setaccio guarnito di carta, e le servirete guarnite di carte arricciate; per conservarle le porrete in scatole con carta fina tagliata in luogo asciutto. Potete ancora stemperare la *Marmellata* con un poco di zucchero alla gran *Fiuma*, e farla asciugare nelle picciole stampe. Se non avete *Marmellata* di *Cotogni*, la potete fare espressamente.

Mezze Paste Rosse di Cotogni.

Volendo preparare queste *Mezze Paste* di colore rubino. Quando la *Marmellata* sarà giunta alla sua cottura, vi mescolarete un poco di colore amarante di Uvetta lacca. Ved. *Sciroppo di Uvetta Lacca* nel *Tom. I. pag.* 85., e gli farete dare due bolli; ovvero mezzo paolo, o più di carminio disciolto col sugo di limone in un tondino, che mescolato con la *Marmellata* sarà di un colore più bello. Bisogna però avvertire di non dargli il zucchero fino nè sopra nè sotto, come le altre *Mezze Paste*, dovendo queste rimanere lucide, chiare, e trasparenti. Le finirete, servirete, e conserverete come le altre naturali.

Mezze Paste di Cotogni in altra Maniera.

Fate cuocere all'acqua delle *Melacotogne*; quando saranno cotte, scolatele, passatele al setaccio con espressione, e fatele disseccare sopra un picciolo fuoco movendole sempre. Fate cuo-

cuocere alla gran *Piuma* una libbra di zucchero per nove oncie di frutto disseccato , mescolate insieme , e dimenate sopra un picciolo fuoco senza bollire ; versate nelle picciole stampe , o stendetela sopra lastre , e fate asciugare alla stufa come il solito .

Mezze Paste Rosse di Cotogni in altra Maniera .

Per fare le *Mezze Paste* vermiglie , prendete dei *Cotogni* , fateli cuocere al forno , poscia pelateli , e passateli al setaccio ; fateli disseccare sopra un picciolo fuoco movendo sempre con una cucchiaja , finchè siano ridotti alla metà ; dopo li farete divenire rossi tenendoli caldi sopra la cenere calda , e per renderli vermigli aggiungeteci il *Carminio* , o l' *Uva lacca* , come sopra , e seguitarete a disseccarli sopra il fuoco, finchè si distaccheranno dalla cazzarola; metteteci allora tanto peso di zucchero cotto alla picciola *Piuma* , per quanto è il peso della pasta disseccata , mescolate bene insieme sopra un picciolo fuoco senza bollire ; quando sarà bene incorporato il zucchero con la *Pasta* de' *Cotogni* , versate nelle picciole stampe , o stendete sopra lastre , e fate asciugare alla stufa come le altre .

Mezze Paste di Albicocche .

Prendete quattro libbre di *Albicocche* mature , levategli il nocciuolo se sono spaccarelle , e se non lo sono lasciatele intere , fatele cuocere con un pochino d' acqua finchè siano disfatte , passatele al setaccio , fatele disseccare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco ; finchè saranno ridotte alla metà , metteteci allora due

due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, mescolate bene insieme sopra il fuoco, fino a tanto che la pasta non si attacchi più alla cucchiaja; versatela allora nelle picciole stampe, o stendetela sopra lastre spolverizzate di zucchero, e finitela come le precedenti.

Potete ancora, dopo che averete disseccata la *Pasta* delle *Albicocche*, metterci tanto zucchero in pane ridotto in polvere, per quanto è il peso delle *Albicocche*; incorporare bene insieme sopra il fuoco, facendogli fare qualche bollo, e finire come sopra.

Mezze Paste di Albicocche in altra Maniera.

Abbiate una *Pasta* di *Albicocche* cotta come quella della *Marmellata*, stendetela alla grossezza di mezzo dito sopra lastre spolverizzate di zucchero fino; spolverizzate anche sopra, e mettetele ad asciugare alla stufa per qualche giorno. Quando sarà asciugata tagliatela come più vi piacerà, e conservatela in scatole guarnite di carta, e in luogo asciutto.

La potete ancora versare nelle picciole stampe, e farla disseccare alla stufa, come le altre.

Mezze Paste di Persiche.

Prendete delle *Persiche* della *Maddalena*, o altre *Persiche* sugose, mature, e delicate, tagliatele in piccioli pezzi. Pesate la metà del zucchero, di quello che pesano le *Persiche*, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, poneteci le *Persiche*, mettete sopra il fuoco, e fate cuocere, movendo sempre con una cucchiaja di legno, finchè siano come una pasta; mettetela allora nel-

nelle picciole stampe, o stendetela sopra lastre, e fatela asciugare alla stufa.

Le potete ancora preparare con la *Marmellata* di *Persiche*, come le *Mezze Paste* di *Albicocche*, e finirle nella stessa maniera.

Mezze Paste di Prune.

Fate bollire delle *Prune Verdacchie* con acqua finchè siano disfatte, passatele al setaccio con espressione; rimettete sopra il fuoco ciò che avete passato per farlo disseccare, dimenando sempre, affinchè non si attacchi nel fondo della cazzarola, pesate questa pasta, e fate cuocere altrettanto zucchero a *Cassè*; mescolatelo con le *Prune*, e dimenate sopra un picciolo fuoco senza bollire, ma solamente fremere. Dopo mettete nelle picciole stampe, o stendete sopra lastre, e fate disseccare alla stufa.

Potete ancora fare queste *Mezze Paste* con la *Marmellata* di *Prune*, facendola asciugare sopra lastre; oppure nelle picciole stampe, ma in questo caso discioglietela con un poco di zucchero cotto alla gran *Piuma*.

Mezze Paste di Pera.

Prendete delle *Pera*, tagliatele in quarti, pelatele, levategli l'anima, fatele cuocere con un poco d'acqua; quando saranno cotte passatele al setaccio, e disseccatele sopra il fuoco, dimenandole con una cucchiaja di legno, acciò non brucino nel fondo. Quando saranno consumate la metà, e si distaccheranno dalla cazzarola, metteteci per ogni libbra di pasta, una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; incorporate bene insieme sopra il fuoco senza bollire, e con un cucchiajo d'argento formatene delle ro-

rotelline, o ciambellette sopra lastre, o stendetela col coltello, o mettetela in picciole stampe, e fate asciugare alla stufa.

Mezze Paste di Ciriegie Marine.

Stendete la *Marmellata* di *Ciriegie Marine*. Ved. *pag. 66.* sopra una lastra di rame stagnata, o foglia di latta, alla grossezza di mezzo dito, con zucchero fino spolverizzato col setaccio sotto e sopra; mettetela alla stufa ad asciugare per qualche giorno, spolverizzandola ogni giorno di zucchero. Quando sarà asciugata tagliatela a quadretti, o mostacciuoli ec., oppure con una stampetta di latta a stellette, ciambellette, rotelline ec. Servitele in carte arricciate.

Mezze Paste di Melaranette.

Queste *Mezze Paste* si preparano esattamente come quelle di *Pera*, e si finiscono nella stessa maniera.

Se volete colorire, sì le une, che le altre, di un bel colore rubino, ci metterete o il carminio, o lo sciroppo di uvetta lacca, come alle *Mezze Paste* di *Cotogni*. Ved. *pag.* 75. e 76.

Mezze Paste di Pera, e di Mela Grigliè.

Specialmente nell' Inverno si preparano queste *Mezze Paste*. Fate cuocere le *Mela*, o le *Pera* sotto la cenere caldissima, dopo di avergli bruciato la pelle sopra un fuoco vivo; poscia pelatele, prendetene tutta la polpa cotta, passatela al setaccio, pesatela, e metteteci tanto zucchero cotto a *Cassè* per quanto è il peso delle frutta; mescolate bene sopra il fuoco senza bollire, e formatene le *Mezze Paste*, come le precedenti.

Mezze Paste di Aranci di Portogallo.

Abbiate della *Marmellata di Aranci* di *Portogallo* ben preparata. Ved. *pag.* 67., rapateci un poco d' *Olio Essenziale Zuccheroso* di *Portogallo*. Ved. nel *Tom. I. pag.* 149., mescolatela bene, stendetela sopra una lastra stagnata alla grossezza di mezzo dito, spolverizzata di zucchero in pane fino col setaccio sotto e sopra; fatela asciugare alla stufa per qualche giorno, spolverizzandola ogni giorno con detto zucchero; poscia la tagliarete come quella di *Ciriegie Marine*, e finirete egualmente.

Se la volete mettere nelle picciole stampe è necessario discioglierla con un poco di zucchero alla gran *Piuma*, e farle asciugare alla stufa.

Mezze Paste di Cedrato.

Aromatizzate la *Marmellata* di *Cedrato* con un poco di *Olio Essenziale Zuccheroso* di *Cedrato*, mescolatela bene, stendetela come la precedente, e finitela nello stesso modo.

Mezze Paste di Mandorline Verdi, e di Albicocche Verdi.

Quando le *Mandorline Verdi*, e le *Albicocche Verdi* saranno ben cotte all'acqua. Vedete nel *Tom. I. pag.* 192., asciugatele, pestatele nel mortajo, passatele al setaccio con espressione, e fate disseccare ciò che è passato in una cazzarola sopra un fuoco leggiero, movendo sempre con una cucchiaja fino a tanto che sarà divenuto come una *Pasta*; pesatela, e metteteci altrettanto zucchero cotto a *Cassè*; mescolate bene fuori del fuoco, e versatela nelle picciole stampe, o stendetela sopra lastre, e finitele come tutte le altre.

Mezze Paste di Agresto.

Queste *Mezze Paste* si preparano come quelle di *Uva Moscata*, *pag.* 74., con questa differenza, che si schiaccia l'*Agresto* nella cazzarola prima di farlo bollire, e si mette sedici oncie di zucchero per una libbra di *Marmellata* di *Agresto*.

Mezze Paste di Agresto alle Melaranette.

Fate bollire due libbre di *Agresto* maturo, sgranato, e schiacciato, con quattro *Melaranette* pelate, e tagliate in picciole fette, e mezzo bicchiere d' acqua. Quando il tutto sarà ridotto in *Marmellata* passate al setaccio con espressione; rimettete sopra il fuoco per farlo disseccare e consumare finchè si distaccherà dalla cazzarola, movendo sempre con una cucchiaja di legno. Pesate questa pasta, e mettetela con altrettanto zucchero cotto alla gran *Piuma*, dimenando sopra il fuoco senza bollire, finchè si sarà bene incorporato con il frutto; ponete quindi nelle picciole stampe, o stendete sopra lastre, e finite come le precedenti.

Mezze Paste di Uva Spina.

Prendete due libbre d'*Uva Spina*, sgranatela, mettetela in una cazzarola con un bicchiere d' acqua, fategli alzare qualche bollo, passatela poscia al setaccio, fatela disseccare, aggiungeteci due buoni cucchiaj di *Marmellata* di *Melaranette*. Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, versatelo sopra la *Marmellata*, stemperate dolcemente con una cucchiaja; fate fremere sopra il fuoco, schiumate, e versate nelle picciole stampe per fare disseccare alla stufa. Potete colorire questa *Pasta* come quella di *Melacotogne*. Ved. *pag.* 75. e 76.

Mez-

Mezze Paste di Limoni.

Queste *Mezze Paste* si apprestano con la *Marmellata* di *Limoni*, nello stesso modo, che quelle di *Arancio*, e di *Cedrato*, mettendoci l' *Olio Essenziale Zuccheroso* di un *Limone*, e finirete come le precedenti. Ved. *pag.* 80.

Delle Clarette.

Osservazioni sopra le Clarette.

Le *Clarette* sono una specie di *Pasta* di *Frutti* trasparente che si potrebbero piuttosto chiamare *Gelatine Secche*; benchè si servano ancora come le *Gelatine* naturali in giarette di cristallo. I Francesi chiamano questa confettura *Clarequets*, se ne preparano di diverse sorta di *Frutti*, quasi tutte nella medesima maniera. Ecco alcune regole generali per servirle secche. Quando queste diverse *Gelatine* saranno fatte le versarete in piccioli bicchieri di vetro senza piede, non del tutto pieni, e le metterete alla stufa con un fuoco moderato. Dopo due giorni, che la prima glassa si è formata, bisogna con un temperino distaccarle propriamente, e rivoltarle sopra lastre stagnate ben pulite; rimettetele alla stufa col medesimo fuoco, e quando la seconda glassa sarà perfettamente formata ponetele sopra un setaccio guarnito di carta: se hanno ancora bisogno di asciugarsi le potete tornare a mettere alla stufa per qualche ora; altrimenti conservatele in scatole con carta fina tagliata in luogo asciutto.

Si possano ancora preparare in stampette di latta come quelle delle *Mezze Paste*, lasciando raffreddare la composizione. Se volete colorire le *Clarette*, vi potete servire dello sciroppo di *Ovetta lacca*, o del carminio disciolto con agro di limone.

Le *Clarette* si servano ancora al *Deser* dentro picciole giare di cristallo, senza metterle alla stufa, ma soltanto quando la *Gelatina* è raffreddata e rappresa. Ciò dipende dal genio di chi dirigge, o lavora.

Clarette di Melaranette.

Pelate dodici *Melaranette*, che non siano macchiate; tagliatene tutta la polpa in fettine sottili, lavatele e strofinatele a più acque chiare per levargli il mucilagine; fatele bollire con una foglietta d' acqua in una cazzarola coperta, e qualche *Zesta* di portogallo, fintanto che la decozione sia un poco glutinosa frà le dita; passatela allora per una salvietta prima bagnata, e poi spremuta; misuratela, per far cuocere altrettanto zucchero chiarificato a *Cassè*; metteteci la decozione delle *Mela*, che averete tenuto calda, e versatela dolcemente nel zucchero per discuocerlo; fategli alzare un altro bollo, tiratela indietro per schiumarla con carta, rimettetela sopra il fuoco, fategli alzare qualche altro bollo; conoscerete quando è tempo di versarla nei piccioli bicchieri, allorchè prendendo la *Gelatina* con un cucchiajo d' argento, e versandola cade netta a guisa di una frangia.

Clarette di Pera .

Tagliate le *Pera* in quarti , pelatele , levategli l' anima , tagliatele in fettine ; fatele cuocere con un poco d'acqua , e qualche *Zesta* di limone , formatene la decozione come quella di *Melaranette*, e finite queste *Clarette* nella stessa maniera . Se ambedue le volete fare rosse , mettete un poco di sciroppo di *Vvetta lacca* nella decozione , diminuendo in proporzione lo sciroppo di zucchero .

Clarette di Cotogni .

Prendete delle belle *Melacotogne* , tagliatele a spicchi , pelatele , levategli l'anima , tagliatele in fettine sottili , fatele bollire con acqua sufficiente , e qualche stecco di cannella , fino a tanto che siano disfatte ; passatene la decozione per una salvietta bagnata e spremuta , tenetela calda . Per una foglietta di decozione, prendete una foglietta di zucchero chiarificato , fatelo cuocere a *Cassè* ; mescolatelo con la decozione de' *Cotogni* , e fate alzare qualche bollo ; schiumate fuori del fuoco con carta , e quando caderà dalla cucchiaja a guisa di frangia , versatela ne' piccioli bicchieri . Se la volete rossa , servitevi dello sciroppo di *Vvetta lacca*, come alle *Clarette* di *Pera* .

Clarette di Prune .

Fate una decozione di *Prune Verdacchie* , e acqua , passatela alla salvietta come sopra , misuratela , fate cuocere altrettanto zucchero chiarificato a *Cassè* , mescolateci la decozione delle *Prune* , e finite come le precedenti .

Clarette di Fiori di Aranci.

Abbiate una decozione di *Melaranette*, passatela alla salvietta, metteteci per ogni foglietta di decozione due cucchiaj di *Marmellata* di *Fiori d'Arancio*, stemperate bene insieme; fate bollire due bolli, passate per una salvietta bagnata e spremuta; misurate ciò che avete passato, e fate cuocere a *Cassè* altrettanto zucchero chiarificato; finite le *Clarette*, come quelle di *Melaranette*.

Clarette di Ribes.

Schiacciate a freddo del *Ribes* in una cazzarola, fategli alzare qualche bollo per averne il sugo, che passarete al setaccio, e poi al cappuccio; fate cuocere venti oncie di zucchero a *Cassè* per sedici oncie di sugo; mescolate bene insieme, fate bollire; fino a tanto che la *Gelatina* caderà dalla cucchiaja a foggia di frangie; versatela in picciole giare di cristallo, e servitela quando sarà bene rappresa.

Clarette di Violette.

Mettete delle *Viole Mammole* fresche, e spilluccate in una catinella bianca, versateci sopra un poco d' acqua bollente, e metteteci sopra un tondino affinchè restino calcate, ponete alla stufa per dodici ore; poscia passate con espressione per una salvietta bagnata e spremuta; stemperate in questa decozione della *Gelatina* di *Melaranette* assai densa; tenetela sopra la cenere calda, dimenandola dolcemente di tempo in tempo con un cucchiajo d'argento; fate cuocere altrettanto zucchero chiarificato a *Cassè*; versateci poco per volta la decozione, movendo sempre sopra il fuoco, e schiumando

do al primo bollo. Finite queste *Clarette* come quelle di *Melaranette*, versatela nelle stampette, e fatela asciugare alla stufa; ovvero nelle giare di cristallo, e quando sono rapprese servitele.

Clarette di Agresto.

Stemperate un buon cucchiajo di *Marmellata* di *Melaranette* con un picciolo bicchiere di acqua, e un bicchiere di sugo di *Agresto* quasi maturo. Fate cuocere sedici oncie di zucchero a *Cassè*, metteteci il sugo di *Agresto* suddetto; dimenate sopra il fuoco senza bollire, e versate nelle stampette, o bicchierini, o giare, e finite come le precedenti.

Clarette di Uva Moscata.

Sgranate una libbra di *Uva Moscata* (Moscatello) matura, fatela bollire con un bicchiere d'acqua, e due *Melaranette* pelate, e tagliate in fettine assai sottili senza l'anima, finchè siano le *Mela* ridotte in *Marmellata* per passarne la decozione. Per una mezza foglietta di decozione fate cuocere una libbra di zucchero a *Cassè*; mescolate dolcemente insieme poco per volta; fate alzare due bolli, conoscerete quando è giunta a cottura di *Gelatina*, allorchè versandola dalla cucchiaja cade a guisa di una frangia; versatela dove vi pare, e fatela stringere alla stufa.

Clarette di Ananasse.

Fate una decozione di retagli di *Ananasse*, passatela per una salvietta baguata, e spremuta. Misurate questa decozione, e per mezza foglietta, abbiate una libbra di zucchero cotto a *Cassè*, mescolate insieme, e finite queste *Clarette* come quelle di *Uva Moscata*.

CA-

CAPITOLO SECONDO.

De' Sorbetti Gelati, della Decorazione, della Biscottineria, de' Confetti, de' Canditi Brillantati, delle Pastiglie, e del Zucchero Spongato.

De' Sorbetti Gelati.

Osservazioni, e Regole Generali per Tutti i Sorbetti Gelati.

È questo un' Articolo molto interressante, che richiede tutto il genio, ed il buon gusto dell' Artista, sia nelle dosi, sia nella manipolazione, sia nella variazione, e sia nel sapere combinare i differenti sapori. I *Sorbetti Gelati* sono un ramo di lusso, e di piacere, e dirò ancora di sanità nel nostro clima caldo d' Italia. Ecco pertanto alcune osservazioni, e regole generali per la composizione, e manipolazione di tutti i *Sorbetti Gelati*.

La bianchezza ne' *Sorbetti Gelati* di alcuni *Frutti*, è presentemente la più grande prerogativa che possano avere, oltre al buon sapore de' medesimi, e l'essere bene ammantecati. Le *Albicocche* dette *Bianchette*, e *Bianchettone*, daranno un *Gelato* bianchissimo; le *Grisomole* un poco *giallo*; e le *Fiorentine* ancora più *giallo*.

Le *Persiche* dette della *Maddalena* daranno un *Gelato* bianco; le altre *Persiche* lo daranno giallo, o bianco, secondo la loro specie.

Il

Il *Cedrato*, l'*Arancio* di *Portogallo*, il *Limone*, l'*Arancio Acido*, daranno tutti un *Gelato* bianchissimo. Bisogna peraltro osservare, che il zucchero, il quale impiegasi per la composizione de' *Sorbetti Gelati*, sia di ottima qualità, non grasso, pulito, e bianco, e ben chiarito; da ciò dipende il buon gusto, e la bianchezza de' *Gelati*.

Quando averete gelato il *Sorbetto*, come per servirlo nelle giare di cristallo, ci potete riempire le stampe da pezzi, come mattonelle, stracchini, caciotte ec.; ovvero in stampe da frutti; osservando di riempirle in guisa, che ne soprabbondi sempre qualche poco, altrimenti rischiate che vi penetri l'acqua della neve, il che guasterebbe totalmente il *Gelato*. Quindi a mano a mano mettete le stampe nella stufa con strati di neve sotto e sopra, pestata e mescolata con sale. Dopo un ora o più, secondo i pezzi (mentre per stampe grandi, come caciotte ci vorrà davvantaggio), tirate fuori le stampe dalla stufa, lavatele nell'acqua fresca, e cavatene il *Gelato* con diligenza, e servitelo sopra un piatto con sotto una salvietta. Per dieci pezzi di *Gelato* vi vogliano trenta libbre di neve, e dieci libbre di sale nero in grana. Se poi dovete mantenere i *Gelati* per qualche ora, li metterete, framezzati con carta fina, e bianca, in una controstufa di rame, o di latta, o una sorbettiera, con neve all' intorno, e sul coperchio.

Nei lavori in grande, eccettuato i *Sorbetti Gelati* che si pongano nelle stampe da frutti, per servirli al naturale, come *Cedrati*, *Persiche*

che ec., si mettano gli altri *Sorbetti Gelati* di varie sorta in stampe lunghe più di un palmo, larghe circa quattro dita, e alte tre dita, che dopo cavati dalle stampe, e messi in una controstufa con sotto strisce di carta bianca, si tagliano in fette per traverso grosse più di un dito; e queste fette si servano, tramezzate di più specie, sopra un gran cabarè in piattini da caffè. Ciò si prattica ordinariamente nelle grandi Conversazioni; e si chiamano *Pezzi Gelati*, o *Mattonelle Gelate*. Nei lavori in picciolo si gelano i pezzi, o mattonelle in picciole stampe proporzionate.

Il colorire le *Albicocche*, le *Persiche*, ed altri *Frutti* non si costuma più, essendo un resto dell' antica professione; imperocchè presentemente si amano i *Frutti Gelati* nella loro naturalezza, guarniti soltanto d' un pedicolo con qualche foglia allusiva al frutto, che si serve come diremo quì sotto. Ciò nonostante dipenderà dalla volonta di ciascheduno di colorirle.

Se volete dare al *Frutto Gelato* il colore della *Grisomola*, della *Fiorentina*, della *Persica*, o di qualche altro *Frutto*; dopo che lo averete cavato dalla stampa, con un pochino di colore amarante di *Uvetta lacta* stemperato con agro di limone, e un pennellino, o un mazzettino di penne ben pulito, le darete un poco di colore rosso soltanto da una parte, che dall' altra essendo giallo, o bianco, o paglia immiterà perfettamente il *Frutto* dell'*Albicocca*, della *Persica*, o altro *Frutto*. Le foglie che più convengano ai *Frutti Gelati*, sono quelle di limone. Queste in numero di una o due, tagliate col-

colle forbici a guisa di foglie del *Frutto* a cui si vogliano attaccare sia *Agrume*, o *Frutto* a nocciuolo, e aderenti al loro romoscellino, che infilarete nell' occhio del *Frutto*, farà un bellissimo effetto, e comparirà l'*Albicocca*, la *Persica*, il *Cedrato*, l' *Arancio*, ed ogni altro *Frutto* naturalissimo; ma tutto ciò devesi far subito levato il *Frutto* dalla stampa, sia per colorirlo, e ornarlo di foglie, o sia per ornarlo di foglie solamente, per servirlo subito in tavola sopra una salvietta, o per conservarlo involto per metà con un pezzetto di carta in una contro stufa con neve e sale, come si è detto di sopra.

I *Frutti* naturalmente bianchi, come le *Albicocche* dette *Bianchette*, o *Bianchettone*, i *Cedrati*, i *Limoni*, gli *Aranci* ec., non si debbano mai colorire, ma servirli soltanto guarniti di ramoscellini con una o due foglie attaccate.

Rapporto alle *Dosi*, queste si troveranno lavorate in picciolo; chi vorrà lavorarle in grande non averà, che a regolarsi a seconda delle proporzioni indicate a ciaschedun *Sorbetto Gelato* in particolare. Un boccale di *Sorbetto* vi renderà dieci *Ciare*, e circa dieci *Pezzi*, ossiano *Mattonelle* di *Gelato*.

E' Regola generale, che in tutta sorte de' *Sorbetti Gelati* nessun sapore deve assolutamente dominare, ma che le composizioni siano combinate in guisa che formino un accordo piacevole e grato al palato, specialmente ne' *Sorbetti Gelati* di *Agrumi*, e di *Frutti*, ne' quali il zucchero non deve superare l'agro, nè l' agro

il

il zucchero, ovvero che ambedue non superino il sapore del *Frutto*. Il palato dell'Artista deve avere gran parte in queste proporzioni, onde combinare diversi sapori, in uno totalmente perfetto.

Se per azzardo, giacchè tutte le dosi sono segnate, il *Sorbetto* vi riuscisse troppo grasso di zucchero, e che in conseguenza non lo poteste gelare, mettete nella sorbettiera mezzo bicchiere d'acqua mescolata con un poco del medesimo *Sorbetto*, per un boccale di liquore, e con ciò correggerete subito questo difetto.

Non bisogna mai servire il *Sorbetto*, se prima non è perfettamente *Gelato*, il che si conosce facilmente, quando si sostiene diritto sulla colmatura della giara. Lo stesso devesi osservare, allorchè se ne riempiano le stampe, siano grandi, siano picciole, cioè che sia prima gelato a perfezione; imperocchè la stampa non lo gela, ma soltanto gli dà la sua forma, e lo mantiene gelato.

Finalmente abbiate attenzione di ammantecare bene tutta sorte di *Sorbetti Gelati*, eccettuati quelli di *Fravola*, di *Cioccolata*, di *Visciola*, di *Framboese.*, di *Ribes ec.*, che non vogliano essere troppo sbattuti, affinchè siano delicati e pastosi al palato; questa ammantecatura si ottiene dalla giusta dose, e da un'assiduo travaglio nell'atto che lo gelate; imperocchè non si replicherà mai quanto basta lo ammantecare i *Sorbetti Gelati*; questo è il loro maggior pregio: non è difficile a farsi, consistendo nello staccare colla staccatora quel *Sorbetto*, che sarà gelato sulle pareti, e fondo

del-

della sorbettiera, sbattendo spesso e bene con detta staccatora, nel tempo che si gira la sorbettiera nel suo mastello, contornata di neve e sale, finchè sarà del tutto gelato.

Oltre quanto abbiamo detto rapporto ai *Sorbetti Gelati*, non mancheremo, nella descrizione che faremo di ciascheduno di essi di accennare quanto è necessario, onde servirli nella loro perfetta delicatezza. Questo è un oggetto di lusso, di gusto, e di odorato, che piace generalmente a tutti.

Bisogna inoltre convenire, che nell'Estate è di gran piacere il prendere un *Gelato*, esso dà tuono non solamente allo stomaco, ma ancora alla fibra rilassata dall' eccessivo colore dell' atmosfera, impedisce la soverchia traspirazione, fortifica la machina animale, ajuta la digestione de' cibi, arresta il bollimento troppo impetuoso degli umori, tempera il sangue sovverchiamente riscaldato, calma efficacemente la sete, ristora tutte le viscere, ed è capace di produrre molti altri buoni effetti, usandone peraltro con moderazione.

Sorbetto Gelato di Fravole.

Prendete due libbre di *Fravole* colte di recente, e mature, passatele al setaccio. Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*. Quando sarà freddo aggiungeteci un picciolo bicchiere d' acqua, un cucchiajo d'acqua di cannella, la polpa delle *Fravole* passata, mescolate bene insieme, ed averete un boccale di sorbetto; versate quindi nella sorbettiera, e fate gelare, dimenandola a diritta, ed a sinistra senza interruzione, distaccando, e battendo il sorbetto a misura che gela

gela come si è detto di sopra. Quindici libbre di neve pestata, e mescolata con cinque libbre di sale nero, e sufficiente per un boccale di liquore.

Quando il *Sorbetto* di *Fravole* sarà perfettamente gelato, lo servirete in giare bene accolmate, o in mattonelle, e servirete; ovvero lo metterete in una stampa tonda, detta caciotta, o caciottelle, cioè stracchini, e le finirete, e servirete come abbiamo già detto.

Sorbetto Gelato di Visciole.

Per un boccale di *Sorbetto* prendete una libbra e mezza di *Visciole comuni*, levategli i gambi, e abbiate ancora trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*. Mettete le *Visciole* in una cazzarola con qualche stecco di cannella, mezzo baccello di vainiglia, un poco di zucchero delle trè libbre suddette, e un bicchiere d' acqua; mettete la cazzarola sopra il fuoco, fategli alzare diversi bolli, schiumate, e fate poscia raffreddare dentro una catinella bianca. Quando saranno fredde, spremetele bene sopra un setaccio, facendo cadere il sugo in altra catinella, e pestate nel mortajo ciò che resta in detto setaccio. Allorchè i nocciuoli saranno pesti, uniteli al sugo della catinella con mezzo bicchiere d' acqua, ripassate un' altra volta al setaccio spremendo bene; aggiungeteci il restante delle trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*; assaggiate, se mai vi paresse troppo agro, nel qual caso vi metterete un poco più di zucchero a *Lissè*, acciò il *Sorbetto* sia piacevole al gusto: avvertenza che si deve avere in tutti i *Sorbetti* di *Frutti*, e di *Agrumi*, cioè che l' agro non su-

superi il dolce, e il dolce l'agro, ma che sia moderato uno dall'altro. Quindi versatelo in una sorbettiera, e fate gelare bene ammantecato, come si è raccomandato. Quando sarà gelato lo potete servire naturalmente nelle giare, o in mattonelle, o in stracchini, o in una caciotta, o come vi piacerà. Quindici libbre di neve ben pestata, e mescolata con cinque libbre di sale nero in grano, sono bastanti per un boccale di *Sorbetto Gelato*.

Sorbetto Gelato di Visciole Sciroppate.

Levate dal barattolo una libbra di *Visciole Sciroppate*. Ved. *Tom. I. pag.* 204., mettetele in una cazzarola con mezzo bicchiere d'acqua, fatele scaldare sopra il fuoco, quindi pestatele nel mortajo, e passatele al setaccio, mettetele in una catinella bianca con due libbre di zucchero cotto a *Lissè*, un poco di vainiglia in polvere, il sugo di quattro limoni scorzati; mescolate il tutto bene, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare secondo l'arte, e servite nelle giare, o come più vi piacerà.

Sorbetto Gelato di Visciolette.

Prendete due libbre di *Visciolette*, o *Marinelle*, levategli le code, ponetele in una cazzarola con trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, due stecchi di cannella, e mezzo baccello di vainiglia; fategli alzare cinque o sei bolli sopra il fuoco, e schiumatele; quindi versatela in una catinella bianca, e fatele raffreddare. Quando saranno fredde, spremetele bene sopra un setaccio, facendo cadere il sugo in un'altra catinella pulita; dopo pestate nel mortajo i nocciuoli con quella polpa che sarà re-

sta-

stata nel setaccio suddetto , e unite al sugo della catinella , aggiungendoci mezzo bicchiere d'acqua; ripassate una seconda volta al setaccio , uniteci il sugo di quattro limoni , alli quali averete tagliato prima la scorza, mescolate bene, assaggiate , e versate in una picciola sorbettiera , e fate gelare come il solito , osservando che il sorbetto sia bene ammantecato , e servite in giare , o mattonelle , o come volete .

Sorbetto Gelato di Visciolette in Gelatina .

Volendo nell'Inverno fare un *Sorbetto Gelato* di *Visciolette* , prendete dal vaso con un cucchiajo la *Gelatina* necessaria per un boccale di *Sorbetto* , una libbra basta , mettetela in una cazzarola con due libbre di zucchero cotto a *Lissè* , ed un poco di vainiglia in polvere ; fatela scaldare sopra il fuoco ; quando sarà disciolta , versatela in una catinella bianca , aggiungeteci il sugo di quattro limoni scorzati , un cucchiarino d'acqua di cannella , e mezzo bicchiere d'acqua comune ; mescolate il tutto insieme , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare , secondo l' arte , ed averete un *Sorbetto* di *Visciole Fresche* , come se il frutto fosse stato allora colto dall' albero .

Sorbetto Gelato di Visciolette Secche .

Questo *Sorbetto* lo preparerete , e finirete come quello di *Visciolette* , o *Marinelle* , colla sola differenza , che lavarete le *Visciolette Secche* con un poco d'acqua tiepida , prima di farle cuocere col zucchero .

Sorbetto Gelato di Albicocche .

Prendete due libbre di *Albicocche* ben mature , passatele per setaccio . Prendete tré libbre

bre di zucchero, chiarificatelo, e fatelo cuocere a *Lissè*. Quando sarà freddo aggiungeteci il sugo di otto limoni scorzati, un picciolo bicchiere d'acqua, un cucchiarino d' acqua di cannella, e la pasta delle *Albicocche* passata: mescolate bene tutto insieme, ed averete un boccale di sorbetto. Versate nella sorbettiera, e fate gelare. Quindici libbre di neve pestata e mescolata con cinque libbre di sale nero in grana è sufficiente.

Sorbetto Gelato di Albicocche in Decozione.

Mettete due libbre di *Albicocche* tagliate in pezzi dentro una cazzarola, con qualche stecco di cannella, un poco d' acqua, e un poco di zucchero. Fate cuocere finchè le *Albicocche* saranno ben disfatte; dopo passatele per setaccio, aggiungeteci trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di otto limoni scorzati, e fate gelare, come il solito.

Sorbetto Gelato di Persiche.

Abbiate due libbre di *Persiche* della *Maddalena* mature e sincere, levategli il nocciuolo, passatele per setaccio. Chiarificate trè libbre di zucchero, fatelo cuocere a *Lissè*. Allorchè sarà freddo metteteci il sugo di quattro limoni scorzati, un bicchiere d'acqua, un cucchiarino d' acqua di cannella, le *Persiche* passate, mescolate bene insieme, versate in una sorbettiera e fate gelare. Questa dose vi darà un boccale di sorbetto. Dopo gelato servitelo in giare, o in mattonelle, o in stracchini, o in caciotta, o in forma di *Persiche*.

Sorbetto Gelato di Persiche in Decozione.

Prendete due libbre di *Persiche* mature buone per *Sorbetto Gelato*. Ved. nel *Tom. I. pag. 233.* tagliatele in fette, fatele bollire in una cazzarola, con un poco d'acqua, mezzo baccello di vainiglia rotto in pezzi, e un poco di zucchero. Quando saranno disfatte passatele al setaccio in una catinella bianca, aggiungeteci trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di otto limoni, levata la scorza; mescolate, e fate gelare in una picciola sorbettiera, come il precedente.

Sorbetto Gelato di Pasta di Persiche.

Se nell' Inverno volete apprestare un *Sorbetto Gelato* di *Persiche*, prendete dal barattolo una libbra di *Marmellata* di *Persiche*, che sia ottima, mettetela in una cazzarola con due libbre di zucchero cotto a *Lissè*, fate scaldare sopra il fuoco; quando la *Marmellata* sarà disciolta nel zucchero, versate in una catinella bianca, aggiungeteci il sugo di otto limoni scorzati, con un cucchiajo d'acqua di cannella, e mezzo bicchiere d'acqua comune. Mescolate bene insieme, versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare, e servite come il solito.

Sorbetto Gelato di Ciriegie Marine.

Togliete il pedicolo a due libbre di *Ciriegie Marine* belle, rosse, e mature, tagliatele in quarti, mettetele in infusione in una picciola sorbettiera, con la metà di trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, mezzo bicchiere d'acqua bollente, uno stecco di cannella, mezzo baccello di vainiglia; ponete la sorbettiera sopra la cenere calda per dodici ore; poscia

pas-

passate al setaccio in una catinella bianca, aggiungeteci il resto delle tre libbre di zucchero, il sugo di circa otto limoni ai quali averete prima tagliato la scorza; mescolate il tutto insieme, versate in una sorbettiera, e fate gelare al solito; osservando che il *Sorbetto* sia bene ammantecato. Con questa dose averete un boccale di *Sorbetto*, che vi renderà dieci giare, o circa dieci pezzi di gelato.

Sorbetto Gelato di Ananasse.

Prendete un buon *Ananasse*, tagliatelo in pezzi, e mettetelo in una sorbettiera. Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*; coprite con porzione di questo zucchero li pezzi d' *Ananasse*; lasciate in infusione circa dodici ore sopra la cenere calda, la sorbettiera coperta. Poscia versate sopra un setaccio, e fate scolare lo sciroppo in una catinella bianca, spremendo bene il frutto affinchè n'esca tutto il sugo; unite questo sugo al zucchero restato delle trè libbre, aggiungeteci il sugo di circa otto limoni, alli quali averete prima tagliato tutta la scorza all' intorno, e otterrete un boccale di *Sorbetto*, che farete gelare in una picciola sorbettiera, come si è detto altre volte. Se volete aumentare la dose, non avete che a crescere il zucchero, e l' agro di limone; mentre con un buon *Ananasse* si possano fare anche due boccali di *Sorbetto*, che sono venti giare, o venti pezzi circa.

Sorbetto Gelato di Ananasse nelle Stampe.

Se volete servire de' pezzi, quando avete gelato il *Sorbetto*, come per servirlo nelle giare di cristallo, ci riempirete le stampe da pezzi

o da stracchini, o da caciotta ec., e se volete imitare il frutto, la qualcosa sarà assai meglio ci riempirete una, o due stampe da *Ananasse*, che gelarete come tutti gli altri pezzi, e frutti nelle stampe. Ved. *Regole Generali*, *pag.*90. colla sola differenza, che guarnirete l'*Ananasse* gelato, nell' atto che lo servite, colla sua propria corona, che averete messa a parte.

Sorbetto Gelato di Cedrato.

Chiarificate, e fate cuocere a *Lissè* trè libbre di zucchero; quando sarà freddo rapateci la scorza di un *Cedrato* fresco, aggiungeteci il sugo di otto limoni romaneschi passato al setaccio, e mezzo bicchiere d'acqua fresca; versate il *Sorbetto* in una picciola sorbettiera, fatelo gelare, come gli altri, ed averete un buon *Sorbetto* di *Cedrato*. Volendone di più replicate la dose.

Se volete servirlo in *Frutti Gelati*, riempite delle stampe da *Cedrati*, mettetele nella stufa con neve, come abbiamo detto, e quando li servite guarniteli con un pedicolo ornato di una foglia o due. Ved. *Regole Generali*, *p.*90. Si avverte di nuovo, che quando si mettono i *Frutti* o *Pezzi Gelati* nella contro stufa di rame, o di latta, o sorbettiera per conservarli, bisogna avvolgerli in parte con carta fina.

Sorbetto Gelato di Portogallo.

Fate cuocere a *Lissè* trè libbre di zucchero; allorchè sarà freddo rapateci tutta la scorza superficiale di un *Arancio* fresco di *Portogallo*, ovvero l'*Olio Essenziale Zuccheroso* tratto dal medesimo *Arancio*, passateci con un setaccio di velo il sugo di circa otto limoni, alli quali ave-

averete tagliato prima la scorza, mezzo bicchiere d'acqua. Averete un boccale di *Sorbetto*, versatelo in una picciola sorbettiera, e fatelo gelare, come si è detto altre volte, e servitelo in giare, o pezzi ec., ovvero in frutti al naturale, guarniti di un pedicolo fogliato. Le foglie che più convengano a questa sorta di *Gelati*, sono quelle di arancio.

Sorbetto Gelato di Arancio.

Questo *Sorbetto Gelato* non varia da quello di *Portogallo* se non che in luogo di mettere nel zucchero la rapatura di un *Portogallo*, o l'olio essenziale zuccheroso del medesimo, si mettono le *Zeste* di uno, o due *Aranci Acidi*, in guisa che questo *Sorbetto* non differisce dall'altro, che per la scorza diversa del frutto. Per il rimanente si finisce, si gela, e si serve nella stessa maniera.

Sorbetto Gelato di Limone.

Quando averete cotto a *Lissé* trè libbre di zucchero, versatelo in una catinella, ed allorchè sarà freddo rapateci tutta la scorza di un bel *Limone* fresco romanesco, aggiungeteci il sugo di otto o dieci limoni freschi, secondo come sono grossi, passato per un setaccino di seta, e mezzo bicchiere d'acqua fresca, mescolate, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare secondo l'arte, e poscia servite nelle giare; ovvero riempitene delle stampe: e se sono stampe da limoni, li guarnirete quando li levate dalle stampe con un pedicolo ornato di due foglie di limone tagliate propriamente colle forbici.

Sorbetto Gelato d'Arancio della China.

Questo *Sorbetto* si prepara come quello di *Arancio*; cioè con le *Zeste* di due o trè *Aranci* della *China*, e per il rimanente il medesimo zucchero cotto a *Lissè*, ed il medesimo agro di limone, e acqua. Passate per un setaccio di velo, fatè gelare in una picciola sorbettiera, e servite come vi pare.

Sorbetto Gelato di Bergamotto.

Zestate in tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* la superficie di un bel pero *Bergamotto*, aggiungeteci il sugo di otto o più limoni scorzati, mezzo bicchiere d'acqua fresca, e passate al setaccio di velo, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare, e servite come credete.

Sorbetto Gelato di Melarosa.

Anche questo *Sorbetto* si appresta con le *Zeste* di una o due *Melarose* (è questo un agrume così nominato) trè libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, il sugo di otto o più limoni, mezzo bicchiere d'acqua fresca, si mescola, si assaggia, si passa per un setaccio di velo, e si fa gelare come gli altri *Sorbetti*, e si serve o in giare, o in mattonelle, o in forma di *Melarose ec.*

Sorbetto Gelato di Calabresella.

Le *Calabreselle* sono una specie di piccioli *Limoni verdi*, la cui scorza contiene un' olio essenziale molto acuto. *Zestate* due o trè *Calabraselle*, e fate cadere le *Zeste* a misura che le tagliate in una catinella, ove siavi tre libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, il che pratticherete in tutti i *Sorbetti Gelati* di *Agrumi*

Ze-

Zestati ; aggiungeteci il sugo di otto , o più , o meno limoni , seconodo come sono grossi e sugosi : i limoni romaneschi saranno sempre migliori per tutti i *Gelati* di *Agrumi* , che quelli che ci vengano recati dal Regno di Napoli , o dalla Sicilia , mezzo bicchiere d' acqua fresca ; mescolate , assaggiate , passate per un setaccio di velo , e fate gelare , e servite come sopra .

Sorbetto Gelato di Ribes .

Prendete due libbre di *Ribes* colto di recente , maturo , e rosso , passatelo per un setaccio in una catinella bianca , aggiungeteci trè libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* , un poco di vainiglia in polvere , un picciolo bicchiere d' acqua fresca ; mescolate bene insieme , ed averete un boccale di *Sorbetto* , versate in una picciola sorbettiera , fate gelare , e servite , o in giare , o in altra maniera , come si è detto altrove .

Sorbetto Gelato di Framboese .

Questo *Sorbetto Gelato* si prepara esattamente come il precedente , alla sola diversità , che in luogo della vainiglia si mette un cucchiajo di acqua di cannella , e si finisce , e si serve egualmente .

Sorbetto Gelato di Granato .

Sgranate cinque o sei belli *Granati* , schiacciateli sopra un setaccio , e fate cadere il sugo in una catinella bianca ; aggiungete a questo sugo trè libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè* il sugo di quattro limoni scorzati , se i *Granati* sono acidi , e di sei limoni , se sono dolci , passato per un setaccino di velo , un poco di vainiglia in polvere , mezzo bicchiere d' acqua fresca

sca, ed averete un boccale di sorbetto, che farete gelare in una picciola sorbettiera, e servirete come credete più a proposito.

Sorbetto Gelato di Cocomero.

Per fare un boccale di *Sorbetto*, prendete mezzo *Cocomero* di una mediocre grossezza, e di ottima qualità, levategli tutta la polpa, spremetela sopra un setaccio, e fatene cadere il sugo in una catinella bianca; quindi aggiungeteci trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di sei limoni scorzati, un poco di colore amarante di uvetta lacca. Ved. Sciroppo di uvetta lacca *Tom. I. pag.* 83., onde abbia un bel color cremisi di *Cocomero*, e un poco d'acqua di cannella. Mescolate il tutto insieme, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare secondo il solito. Servite in giare, o come vi pare.

Sorbetto Gelato di Cocomero in Fette.

Volendo fare delle *Fette di Cocomero* al naturale, quando averete gelato il *Sorbetto*, prendete delle stampe di latta fatta a guisa di fette di *Cocomero*, metteteci all'intorno un poco di *Sorbetto Gelato* di *Cedrato*, alla grossezza d'un dito, acciò ne formi la scorza. Ved. *pag.* 100. Poscia metteteci il *Sorbetto Gelato* di *Cocomero*, spandendoci prima, tanto di sotto della stampa prima di riempirla, come di sopra dopo che sarà riempita, de' semi di cioccolata fatti in questa maniera. Tritate un poco di cioccolata, fatela squagliare senza acqua in un tondino di argento, o lastra di rame, sopra un picciolo fuoco, quindi formatene de' piccioli semi di *Cocomero*, che a mano a mano metterete sopra car-

carta da scrivere a raffreddare . Coprite le stampe , mettetele a misura che le riempite nella stufa con strati di neve sotto , e sopra , e mescolata con sale . Dopo un' ora circa , tirate fuori le stampe , lavatele una alla volta nell' acqua fresca , cavatene il frutto con diligenza , e con un poco di verde di bieda , o spinaci . Ved. *Colori Diversi* al principio della *Biscottineria* , e con un pennello coloritegli la parte esterna bianca , acciò imiti il colore della scorza verde del *Cocomero* . Quando tutte le fette saranno così preparate , servitele subito sopra un piatto con sotto una salvietta . Per dieci *Pezzi Gelati* vi vogliano trenta libbre di neve , e dieci libbre di sale nero in grana . Se poi dovete mantenere i *Pezzi Gelati* per qualche ora , li metterete involti , al di sotto con pezzi di carta da scrivere , in una contro stufa di rame , o di latta , o una sorbettiera , con neve all' intorno e sul coperchio .

Sorbetto Gelato di Cotogni .

Per un boccale di *Sorbetto* , prendete trè o quattro *Melacotogne* , e abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* . Tagliate le *Melacotogne* a spicchi , levategli l' anima , tagliatele a pezzetti , mettetele in una cazzarola con un poco del suddetto zucchero cotto a *Lissè* , un poco d' acqua fresca , e dei stecchi di cannella , fatele cuocere . Quando saranno ben cotte , e disfatte , schiacciatele colla cucchiaja , e passatele al setaccio in una catinella bianca ; aggiungeteci il sugo di sei o otto limoni , secondo come sono grossi , e sugosi , ed il restante delle trè libbre di zucchero ; mescolate bene , versate

sate in una picciola sorbettiera, e fate gelare secondo il solito per servire il *Sorbetto* nelle giare.

Lo potete mettere ancora nelle stampe facendone *Mattonelle*, ovvero nelle stampe da' *Cotogni*, che quando cavarete guarnirete con pedicoli ornati di due foglie allusive al frutto, onde imitare perfettamente il *Cotogno*, e servirete al naturale sopra una salvietta, osservando che la pasta sia bella bianca, e ammantecata bene a forza di sbatterla colla staccatora. Quanto al modo di gelare, formare, e conservare per qualche tempo le *Mattonelle*, o *Pezzi*, o *Frutti Gelati*, vedete gli Articoli precedenti; come anche per la quantità necessaria di neve, sale nero ec., per un boccale di *Sorbetto*. Se volete aumentare la dose non avete che a crescere le *Melacotogne*, il zucchero, e l'agro di limone, a proporzione.

Sorbetto Gelato di Perfetto Amore.

Chiarificate, e fate cuocere a *Lissè* trè libbre di zucchero, e versatelo in una catinella bianca. Quando sarà freddo metteteci qualche *Zeste* di *Cedrato*, di *Portogallo*, di *Bergamotto*, e di *Melarosa*, il tutto in discreta quantità, un poco di vainiglia in polvere, un cucchiarino d' acqua di cannella, mezzo bicchiere di acqua pura, un poco di sciroppo di uvetta lacca per darle un bel colore, il sugo di otto, o dieci limoni, secondo come sono grossi, e sugosi, scorzati; mescolate, assaggiate, passate per un setaccio di velo, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*: fate gelare, e servite in giare, o in mattonelle, o in caciotta, o stracchini ec.

Sor-

Sorbetto Gelato di Mellone Rosso.

Procurate di avere un *Mellone Rosso* maturo, e di un sapore assai zuccheroso, prendetene la polpa la più delicata, cioè non la tagliate tanto vicino alla scorza, ed in una discreta quantità, tagliatela in pezzetti, mettetela in infusione come l'*Ananasse*, e finite questo *Sorbetto Gelato* esattamente nella stessa maniera. Ved. *pag.* 99.

Sorbetto Gelato di Tutti Frutti.

Prendete due libbre frà *Pera Moscate*, *Albicocche*, e *Persiche*, tagliate il tutto in pezzi, mettete in una cazzarola con una foglietta d'acqua, qualche stecco di cannella, mezzo baccello di vainiglia, e una porzione di trè libbre di zucchero che averete cotto a *Lissè*; fate bollire sopra il fuoco, finchè i frutti siano ridotti in marmellata, passateli allora al setaccio in una catinella bianca. Quando saranno freddi aggiungeteci il resto delle trè libbre di zucchero, un poco di scorzetta rapata di portogallo, e di cedrato, mezzo bicchiere d'acqua fresca, il sugo di otto limoni passato per un setaccino di velo; mescolate, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*, fate gelare, e servite nelle giare.

Potete aggiungere a questo *Sorbetto*, quando lo averete gelato, dei frutti tirati a secco e triti, come pera, albicocche, persiche ec.

Sorbetto Gelato di Tutti Frutti Granito nelle Stampe.

Se volete servire questo *Gelato* nelle stampe, seminate nel fondo delli stracchini, o d'una ca-

caciotta, o mattonelle, se è di Estate un poco di finocchio granito verde, e se è d'Inverno dei pistacchi triti, poneteci sopra il *Gelato*, e seminate anche di sopra come di sotto, coprite la stampa, e mettetela in neve nella stufa, come il solito.

Sorbetto Gelato di Pasta di Tutti Frutti.

Questo *Gelato* si prepara nella stessa maniera, che il precedente, alla sola diversità, che in luogo de' *Frutti Freschi*, si prende una libbra ripartita delle *Marmellate* de' suddetti frutti, e due sole libbre di zucchero, e un bicchiere d'acqua fresca. Questo *Sorbetto Gelato* lo potete fare nella stagione d'Inverno.

Sorbetto Gelato di Mellone Bianco.

Potete preparare questo *Sorbetto Gelato* nell'Inverno, mentre i *Melloni Bianchi*, sono più d'Inverno, che d'Estate, benchè lo potete fare anche in questa stagione. Questo *Gelato* non varia da quello di *Mellone Rosso*, se non che dalla differenza del frutto, e dal colore, del rimanente si compone, si gela, e si serve nella medesima maniera.

Sorbetto Gelato di Cioccolata.

Prendete due libbre di ottima *Cioccolata* di caracca, tagliatela in pezzi, squagliatela con quattro fogliette d'acqua, sedici oncie di zucchero fioretto bianchissimo, e un baccello di vainiglia. Quando averà alzato il bollo, e si sarà ben disciolta nell'acqua, dimenandola bene con una cucchiaja di legno, passatela per un setaccio di seta, rimettetela sopra il fuoco in una cazzarola, con la vainiglia, fatela bollire finchè immergendoci un cucchiajo di argen-

gento ne resti coperto come di un velo. Versatela allora in una catinella bianca, e quando si sarà raffreddata, levate la vainiglia, e ponetela in una picciola sorbettiera, che averete un boccale di *Sorbetto*, fate gelare, e servite in giare, o mattonelle, o stracchini, o caciotta ec.

Sorbetto Gelato di Latte.

Ponete in una cazzarola dieciotto rossi d'uova fresche; stemperatele poco per volta con trè fogliette di ottimo latte di vacca, e due libbre di zucchero fioretto bianchissimo, o zucchero in pane rotto in pezzi, e quell' odore, che volete, come di cannella, di vainiglia ec. ovvero qualche scorzetta di cedrato, o di portogallo, o di limone; fate stringere sopra un fuoco leggiero, dimenando sempre con una cucchiaja di legno senza bollire, finchè sia come una crema delicata, e che immergendoci un cucchiajo d' argento ne resti del tutto velato; levate allora la cannella, o la vainiglia, ovvero la scorzetta di agrume che ci avete messo; fate raffreddare, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, e servite come credete.

Sorbetto Gelato di Pera Moscate.

Prendete trè libbre di *Pera Moscate*, dette volgarmente *Moscarole*, tagliatele in piccioli pezzi, fatele bollire con una foglietta d'acqua, uno stecco di cannella, e porzione di trè libbre di zucchero che averete cotto a *Lissè*. Quando saranno cotte, e ridotte in marmellata, passatele per un setaccio in una catinella bianca; aggiungeteci quando sono fredde il resto del-

delle trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di cinque, o sei limoni scorzati, e passato per un setaccino di velo, e mezzo bicchiere d'acqua fresca; mescolate bene, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*, che farete gelare come il solito. Quindici libbre di neve pestata e mescolata con cinque libbre di sale nero in grana sono bastanti, per servire il *Gelato* nelle giare; e trenta libbre di neve e dieci libbre di sale, per servirlo *Gelato* nelle stampe.

Sorbetto Gelato di Pera Angeliche.

Questo *Sorbetto* si prepara con trè libbre di *Pera Angeliche*, tagliate in pezzi, fatte bollire come le precedenti; e componete, finite e servite nello stesso modo.

Sorbetto Gelato di Pasta di Pera.

Nell' Inverno potete apprestare questo *Sorbetto* con la *Marmellata* di *Pera Angeliche*, o di altre buone *Pera*; cioè prendete una libbra di *Marmellata* dal barattolo, mettetela in una catinella bianca, aggiungeteci due libbre di zucchero cotto a *Lissè*, il sugo di sei o più limoni scorzati e passato per un setaccino di velo, un cucchiajo di acqua di cannella, un bicchiere d'acqua fresca; mescolate, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, secondo l'arte, e servite in quella maniera che sarà più di vostro genio.

Sorbetto Gelato di Frutti Rossi.

Prendete due libbre porzioni eguali frà *Fravole*, *Framboese*, e *Ribes*, passate questi *Frutti* per un setaccio in una catinella bianca. Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*.

Quan-

Quando sarà freddo aggiungeteci mezzo bicchiere d' acqua fresca, un cucchiajo d' acqua di cannella, la polpa de' *Frutti* passati; mescolate bene insieme, assaggiate, versate in una sorbettiera, fate gelare, e servite come vi pare.

Sorbetto Gelato Bianco di Lazzarole.

Abbiate tre libbre di belle *Lazzarole Bianche*, colte di recente, e mature, tagliatele in quarti, fatele cuocere con una foglietta d'acqua pura, qualche stecco di cannella, un poco di zucchero delle solite tre libbre cotto a *Lissè*. Quando saranno cotte, passatele per un setaccio in una catinella bianca; fatele raffreddare, aggiungeteci il restante del zucchero a *Lissè*, il sugo di sei, o più limoni passato al setaccino di velo, alli quali averete prima tagliato la scorza, mezzo bicchiere d'acqua fresca; mescolate bene insieme, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito, e servite nelle giare, o in altra maniera.

Sorbetto Gelato Rosso di Lazzarole.

Non varia questo *Sorbetto Gelato* dal precedente, se non che in luogo delle *Lazzarole Bianche*, farete cuocere trè libbre di *Lazzarole Rosse*, e quando le averete passate al setaccio, e unirete al restante degli ingredienti, ci metterete un poco di sciroppo di uvetta lacca, onde darle un bel colore rosso, diminuendo in proporzione il zucchero delle trè libbre, affinchè il *Gelato* non sia sovverchiamente dolce; versate quindi in una picciola sorbettiera, fate gelare secondo l' arte, e servite come meglio credete.

Sor-

Sorbetto Gelato di Maraschino Bianco.

Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, versatelo in una catinella bianca; quando sarà raffreddato, aggiungeteci il sugo di otto limoni, più o meno, secondo come sono grossi, e sugosi, scorzati, e passato per un setaccino di velo, trè oncie di *Rosolio Maraschino*, e mezzo bicchiere d'acqua fresca; mescolate, versate in una picciola sorbettiera; quando sarà il *Sorbetto* mezzo gelato, metteteci poco per volta altre trè oncie di detto *Maraschino*; fate finire di gelare, e servite nelle giare, o formatene mattonelle, o stracchini, o una caciotta ec.

Sorbetto Gelato di Maraschino Rosso.

Quando gelate, ammantecate, e sbattete il *Sorbetto* nella sorbettiera, composto come il precedente, metteteci un poco di sciroppo di uvetta lacca per dargli un bel colore amarante, diminuendo in proporzione un poco di zucchero a *Lissè* delle trè libbre prescritte, acciò non sia troppo dolce, e finitelo, e servitelo come sopra.

Sorbetto Gelato di Candito d' Uovo.

Mettete in una catinella bianca trenta rossi d'uova fresche, stemperatele con trè libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, mettendone poco per volta, e dimenando con una cucchiaja di legno. Quando sarà ben mescolato, versate in una cazzarola, metteteci un grosso stecco di cannella, o un baccello di vainiglia, o una scorza di cedrato, o di limone, o di portogallo; ponete sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una cucchiaja, finchè sia den-

denso come una crema delicata, ma senza mai bollire, e che immergendovi un cucchiajo d'argento ne resti totalmente velato; levate quindi l'odore che ci avete posto, versate in una picciola sorbettiera, e quando sarà freddo fate gelare secondo l'arte, e servite come vi pare. Averete un boccale di *Sorbetto*.

Sorbetto Gelato di Vva Moscata.

Prendete trè libbre di *Vva Moscata*, detta volgarmente *Moscatello*, sgranatela, premetela sopra un setaccio, e fate cadere il sugo in una catinella bianca. Abbiate trè libbre di zucchero cotto a *Lissè* e freddo, mescolatelo con il sugo del moscatello, aggiungeteci il sugo di sei limoni scorzati, e passato al setaccio di velo, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito, e servite come gli altri *Gelati*. Questa dose vi darà un boccale di *Sorbetto*.

Sorbetto Gelato di Maraschino alla Panna.

Chiarificate due libbre di zucchero, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento intorno il bordo della cazzarola; quando principierà a sbianchire, discioglietelo con trè fogliette di ottima panna di latte passata al setaccio, versandocela poca per volta, e dimenando con una cucchiaja di legno; aggiungeteci quindi quattro oncie di *Rosolio Maraschino*; mescolate, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*. Fate gelare, e servite nelle giare, o in altra maniera.

Sorbetto Gelato di Cannella Rossa.

Prendete un' oncia di ottima *Cannella*, rompetela in minuti pezzi, mettetela in una sorbettiera, versateci sopra una foglietta e mezza d'acqua bollente, lasciate infondere per lo spazio di dodici ore sulla cenere calda, la sorbettiera coperta con carta, ed il suo coperchio. Abbiate trè libbre di zucchero bollente cotto alla gran *Fiuma*, stanchèggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola; quando sarà sbianchito, discioglietelo coll' acqua di cannella passata per un setaccino di velo, mescolate bene, coloritelo con un poco di sciroppo di uvetta lacca, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*; fate gelare come il solito, e servite o in una caciotta, o in stracchini, o in mattonelle, o nelle giare.

Sorbetto Gelato di Cannella Bianca.

Questo *Gelato* si prepara come il precedente, e solo varia, che si serve bianco, cioè non vi si mette il colore rosso di uvetta lacca. Si finisce, e si serve nella stessa maniera.

Sorbetto Gelato di Vainiglia.

Scegliete due belli *Baccelli* di *Vainiglia*, spaccateli nel mezzo, e rompeteli in piccioli pezzi; fateli infondere come la cannella, e finite esattamente questo *Sorbetto Gelato* nella medesima maniera. Lo servirete egualmente.

Sorbetto Gelato di China.

Abbiate un' oncia di scelta *China*, rompetela in piccioli pezzetti, ponetela in infusione per dodici ore con una foglietta e mezza d'acqua

qua bollente, e finite, e servite questo *Sorbetto Gelato*, come quello di *Cannella Rossa*.

Sorbetto Gelato di Pistacchi.

Prendete una libbra e mezza di belli *Pistacchi verdi*, e recenti, sbollentateli all'acqua, pelateli, passateli all'acqua fresca, macinateli sopra una pietra come la cioccolata, stemperateli con trè libbre di zucchero cotto a *Lissè*, e freddo, e mezzo bicchiere d'acqua pura, passateli al setaccio, metteteci un poco di vainiglia in polvere. Averete un boccale di *Sorbetto*; versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare, e servite come il solito.

Sorbetto Gelato di Pistacchi senza Pistacchi.

Abbiate due libbre di buoni *Pignuoli* recenti, nettateli, metteteli all'acqua fresca per quattr'ore, macinateli come sopra, discioglieteli con trè libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, mezzo bicchiere d'acqua fresca; passate al setaccio, aggiungénteci un poco di vainiglia in polvere, ed un poco di verde per dargli il colore di *Pistacchi*. Ved. all'Articolo della *Biscottineria*; mescolate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, e servite come meglio credete. Questa dose vi darà un boccale di *Sorbetto*.

Sorbetto Gelato di Diavoloni.

Prendete venti acini di *Pepe Bianco*, ammaccatelo grossolanamente, mettetelo in una cazzarola con un bicchiere di zucchero chiarificato, fatelo bollire un quarto d'ora; poscia colatelo per un setaccino di velo, ed unitelo ad una foglietta di ottima *Acqua* di *Cannella* distillata. Abbiate trè libbre di zucchero cotto

alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo della cazzarola, finchè sarà sbianchito; disciogliletelo allora con l'*Acqua* di *Cannella* unita alla decozione di *Pepe Bianco*, versando poco per volta, e dimenando bene con una cucchiaja. Quando sarà mescolato bene, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*; fate gelare, e servite in giare, o in altra maniera.

Sorbetto Gelato di Poncio.

Mettete in una catinella bianca trè libbre di zucchero chiarficato, cotto a *Lissè*, e freddo, passateci per un setaccino di seta il sugo di otto, o dieci limoni, secondo come sono grossi, e sugosi, alli quali averete prima tagliato la scorza, aggiungeteci mezzo bicchiere d' acqua fresca, e mezzo bicchiere di *Rumb della Giamajca*, mescolate, assaggiate, e versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito, e servite in giare, o come vi pare.

Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alle Fravole.

Prendete due fogliette di panna di latte cruda, e non capo di latte cotto. Abbiate una libbra e mezza di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola; quando sarà sbianchito, disciogliletelo con la panna suddetta passata al setaccio, e aggiungeteci due cucchiaj d' acqua di cannella, versate in una picciola sorbettiera, e fatelo gelare. Quando sarà gelato sbattetelo bene con la staccatora acciò sia bene ammantecato, riempitene delle stampe a vostro piacere, ma sol-

tan-

tanto nel fondo ed all' intorno, e nel mezzo vi metterete del *Sorbecto Gelato* di *Fravolè*. Vedete *pag.* 93. copritelo con altro *Sorbetto Gelato* di *Panna*, chiudete la stampa, o le stampe, ponetele nella stufa con strati di neve e sale sotto e sopra. Dopo un' ora, o più, levate il *Gelato*, come si è detto altrove *pag.* 89., e servitelo sopra un piatto con sotto una salvietta.

Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cioccolata.

Questo *Sorbetto Gelato* si prepara esattamente come il precedente, alla sola diversità, che in luogo di metterci nel centro del *Gelato* di *Fravole*, si pone quello di *Cioccolata*, e si gela, e si serve egualmente.

Sorbetto Gelato di Panna Variato.

Quando averete gelato un *Sorbetto* di *Panna* di *Latte* come il precedente; abbiate una stampa in forma di prosciutto, metteteci tutto all' intorno il *Gelato* suddetto, e nel mezzo fateci degli strati di *Gelato* di *Fravole*, o di *Ribes*, o di *Framboese*, o di *Visciole ec.*, coprite col *Gelato* di *Panna*, chiudete la stampa, mettetela nella stufa come sopra, e servite il *Sorbetto Gelato* nella stessa maniera. Questi *Sorbetti Gelati* li potete riempire; e variare come più vi piace, e in quelle stampe che credete più a proposito.

Potete variare anche l' odore del *Sorbetto Gelato* di *Panna*, in luogo dell'acqua di cannella, ci potete porre un poco di vainiglia in polvere, o della scorzetta di cedrato rapata, e di portogallo.

Sorbetto Gelato di Caffè alla Panna.

Per un boccale di *Sorbetto*, abbiate trè fogliette di ottima *Panna* di *Latte* freschissima.

Fat-

Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre e mezza di zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento intorno al bordo della cazzarola, quando sarà sbianchito, disciolietelo con quattro tazze di caffè limpido e carico assai, e poscia aggiungeteci le trè fogliette di panna di latte passata per un setaccino di velo, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, e servite o in giare, o in mattonelle, o in altra maniera.

Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cannella.

Sbollentate all'acqua bollente nove oncie di mandorle dolci, pelatele, lasciatele nell'acqua fresca per due giorni, cambiandogliela cinque o sei volte il giorno; poscia scolatele, macinatele, mettetele in una catinella bianca, stemperatele con trè fogliette di panna di latte freschissima, passate quindi per una salviètta prima bagnata e poi spremuta, e torcetela forte, affinchè non resti nella salvietta, che le mandorle prosciugate. Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre e mezzo di zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco, quando averà imbianchito, disciolietelo bene con la panna di latte di mandorle suddetta, mettendone poco per volta, aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, ed averete un boccale di *Sorbetto*; fate gelare secondo l'arte, e servite come credete.

Sorbetto Gelato di Panna alla Vainiglia.

Quando averete stancheggiato ed imbianchito due libbre e mezzo di zucchero, disciolie-

glietelo con trè fogliette di ottima panna di latte fresca passata per setaccio, versandone poca per volta, e dimenando con una cucchiaja, acciò si mescoli bene col zucchero, aggiungeteci un baccello di vainiglia in polvere finissima, pestata con un poco di zucchero in pane, assaggiate, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito, e servite in giare, o come vi pare.

Sorbetto Gelato alla Panna di Frutti.

Questo *Sorbetto Gelato* si prepara come il precedente, alla sola differenza che ci metterete, quando lo avete gelato, de' frutti tirati a secco, e tagliati in picciolissimi dadini, come scorzette di agrumi, persiche, albicocche ec. ovvero mandorle alla perlina, o pistacchi alla perlina, tagliati egualmente; mescolate, e servite come vi pare.

Il *Gelato di Latte* lo potete servire preparato nella stessa maniera. Benchè questi *Sorbetti Gelati*, con frutti, o altro, tagliato in picciòli dadini non si costumano più; pure in Napoli vengano pratticati, e serviti generalmente.

Sorbetto Gelato di Polenta.

Per un boccale di *Sorbetto* prendete venti uova fresche, levatene i rossi, metteteli in una cazzarola con sei oncie di farinella di granturco passata finissima per setaccio di seta, mescolate bene, aggiungeteci due libbre e mezzo di zucchero freddo cotto a *Lissè*, una foglietta di ottimo latte di vacca, uno stecco di cannella rotto in pezzi; fate cuocere sopra un picciolo fuoco come una crema delicata, senza bollire. Quando non sentirà più la farinella, passate

per

per setaccio, versate in una picciola sorbettiera, e quando sarà fredda fate gelare secondo il solito. Allorchè sarà gelata, prendetene con un cucchiajo d'argento delle picciole porzioni a guisa di gnocchi, e disponeteli con simetria sopra un piatto, o giatta di porcellana, e conditeli sopra con cannella in polvere. Servite subito.

Sorbetto Gelato di Vova alla Panna.

Abbiate delle stampe in forma di uova, riempitele tutto all'intorno di un *Sorbetto Gelato* di *Panna* alla *Vainiglia*, o alla *Cannella*, lasciategli nel mezzo un vano capace di un rosso d'uovo, che riempirete con altro *Sorbetto Gelato* di *Candito d'Vovo*. Ved. *pag.* 112. coprite le stampe, mettetele nella stufa con neve e sale. Nel momento di servire levate il *Sorbetto Gelato* dalle stampe, tagliate le pretese uova gelate nel mezzo per lungo, e disponetele con simetria sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta, e servite subito.

Sorbetto Gelato d'Vova alla Farsa di Pistacchi.

Riempite le stampe d'uova con il *Gelato* di *Candito d'Vovo*. Ved. *pag.* 112., e nel mezzo metteteci il volume di un rosso d'uovo di *Sorbetto Gelato* di *Pistacchi*. Ved. *pag.* 115., coprite le stampe, mettetele nella stufa con strati di neve e sale sotto e sopra. Nel momento di servire, disponete le uova tagliate nel mezzo, come le precedenti.

Questa sorta di *Gelati* li potete variare come più vi piace. Alla fine de' *Sorbetti Gelati* si troverà la variazione per servirli in molte maniere differenti.

Sor-

Sorbetto Gelato di Fichi.

Prendete venti *Fichi Gentili*, e quaranta *Fichi Ottati*, secondo la loro stagione, colti di recente, e giustamente maturi, pelateli, bagnateli in una catinella con un poco d'acqua di cannella, e mescolateci dopo una libbra di zucchero in pane in polvere; metteteli in una stampa da caciotta, ponete alla stufa con neve pestata con sale sotto e sopra. Dopo due ore cavate dalla stampa e servite sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta. Potete ancora metterli in una sorbettiera, gelarli come un *Sorbetto* senza moverli, e servirli come una caciotta.

Sorbetto Gelato di Marenghe Secche.

Sbattete in una catinella bianca dieci bianchi d' uova in fiocca, aggiungeteci una libbra e mezza di zucchero in polvere, e formatene una pasta alquanto densa; formatene sopra fogli di carta delle *Marenghe* con un cucchiajo d' argento; se le cuocete al forno le porrete sopra una tavola, e se le cuocete al forno di campagna, non vi porrete fuoco sotto, ma soltanto all' intorno, e sopra il coperchio. Quando saranno bene asciugate e color d'oro, le vuotarete al di dentro con un cucchiajo da caffè, e le metterete sopra un setaccio guarnito di carta ad asciugare alla stufa. Nel momento di servire le riempirete con qualunque specie di *Sorbetto Gelato*, le coprirete, e servirete sopra un piatto di porcellana, con sotto una salvietta.

Sorbetto Gelato di Panna Caldo, e Freddo.

Riempite di un *Sorbetto Gelato* di *Panna* alla *Vainiglia*, o alla *Cannella*, delle stampe fatte a fog-

a foggia di chicchere da cioccolata, le quali hanno un coperchio che forma il vuoto della chicchera. Nel momento di servire levate il *Sorbetto Gelato* dalle stampe, che vi formerà tante chicchere, disponetele con simetria sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta, e riempitele con un *Zabaglione* caldo frullato in schiuma, e servite subito. Il *Zabaglione*. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 168.

Sorbetto Gelato Tutto Freddo e Variato.

Potete riempire le chicchere suddette di qualunque specie di *Sorbetto Gelato* che volete, e quando le servite, vi potete mettere dentro un' altra sorta di *Sorbetto Gelato* di differente colore coll' accolmatura, il che farà un bell' effetto.

Sorbetto Gelato di Panna alla Cannella.

Questo *Gelato* si prepara nella stessa maniera, che quello di *Vainiglia*, alla sola diversità che in luogo della *Vainiglia* si mette due cucchiaj d' *Acqua* di *Cannella*, e si finisce e si serve egualmente.

Sorbetto Gelato di Bombe di Panna di Latte al Candito d' Vovo Spongato.

Fate un *Candito d' Vovo*, come è descritto alla *pag.* 112. ma con venti rossi d' uova, e due libbre di zucchero cotto a *Lissè*, e versatelo poscia in una catinella bianca. Quando sarà freddo stemperatelo, poco per volta con due fogliette di ottima *Panna* di *Latte* passata al setaccio, e zucchero bianco finissimo a proporzione. Quindi frustatelo con le bacchette, e ponete la *Panna al Candito d' Vova Spongata* a misura che l' andate facendo sopra un setaccio. Allorchè

sarà

sarà tutta fatta ne riempirete le stampe rotonde a guisa di bombe, e nel mezzo vi metterete una picciola porzione d'altro *Gelato*, come di cioccolata, di fravole, o d'altra specie. Chiudete le stampe, e fate gelare e servite come il solito.

Sorbetto Gelato di Caffè Bianco Spongato.

Abbrostolite una libbra di ottimo *Caffè*; quando lo levate dal fuoco gettatelo in una picciola sorbettiera, che vi sia una foglietta e mezza d'acqua bollente, copritela con carta ed il suo coperchio, lasciate in infusione sopra la cenere calda per dodici ore. Abbiate trè libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e stancheggiato, discioglietelo coll'acqua del *Caffè* passata per un setaccino di velo, e fate gelare in una picciola sorbettiera come il solito. Quando sarà gelato battetelo con la staccatora, e metteteci poco per volta una *Pasta* di *Marenga* fatta in questa maniera. Sbattete in fiocca otto bianchi d'uova fresche in una catinella bianca, allorchè saranno ben montati, aggiungeteci trè oncie di zucchero tiepido cotto alla gran *Piuma*, e seguitate a sbattere il *Sorbetto* a misura che ci mettete la marenga, e servite, o in giare, o in stampe.

Sorbetto Gelato di Cannella Bianca Spongato.

Quando averete gelato il *Sorbetto* di *Cannella Bianca*, come è descritto alla *pag.* 114., aggiungeteci la *Pasta* di *Marenga*, come sopra, e servite nella stessa maniera.

Sorbetto Gelato di Poncio Spongato.

Vedete *Sorbetto Gelato* di *Poncio pag.* 116., allorchè sarà gelato e ben sbattuto, vi aggiungere-

gerete la *Pasta* di *Marenga*, e lo finirete, e servirete come sopra.

Sorbetto Gelato di Candito d' Vovo Spongato.

Allorchè il *Sorbetto* di *Candito* d' *Vovo* sarà gelato, come trovarete alla *pag.* 112. sbattetelo bene con la staccatora, e aggiungeteci la *Pasta* di *Marenga* come sopra, e servitelo in giare, o in forma di caciotta, o in altra maniera.

Sorbetto Gelato di Pane di Spagna Spongato.

Stemperate in una cazzarola dodici rossi d' uova fresche con due libbre di zucchero freddo cotto a *Lissè*, e quell' odore che più vi piacerà, come cannella, o vainiglia, o cedrato ec. ponete sopra un fuoco leggiero, e fate cuocere come una crema delicata, passate poscia per un setaccio in una catinella bianca; fate raffreddare movendo sempre, e aggiungeteci poco per volta due fogliette di ottima panna di latte passata al setaccio, e mescolata con mezza libbra di zucchero in polvere. Ciò fatto frullate la composizione con un frullo grande come la cioccolata, e a misura che farà la spiuma la levarete con una cucchiaja bucata, e la metterete sopra un setaccio. Quando sarà fatta tutta e ben sgocciolata ci riempirete delle stampe da pane di spagna ad un solo coperchio, collocatele nella stufa col coperchio al di sopra con neve ben salata, e mastello sturato. Dopo un ora o più cavate il *sorbetto* dalle stampe come si è detto altrove, e servitelo in piramide sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta.

Sorbetto Gelato di Latte Miele Spongato.

Abbiate un boccale di buona panna di latte, passatela per setaccio in una catinella bianca, aggiungeteci poco per volta, mescolando con una cucchiaja, due libbre di zucchero fino in polvere, due cucchiaj d' acqua di cannella, e un baccello di vainiglia pesto finissimo con un poco di zucchero in pane; frullatela come la precedente, mettetela a sgocciolare sopra un setaccio, e riempiteci delle stampe a vostro piacere; collocatele nella stufa con neve ben salata, e mastello sturato. Servitele come le precedenti.

Sorbetto Gelato di Panna Spongato alle Fravole.

Quando averete frullato la panna ed il zucchero come sopra; nell' atto che mettete la composizione nelle stampe, poneteci tramezzo delle *Fravole*, qualora sia la stagione, intere, mature, e bene inzuccherate di zucchero fino in polvere.

Sorbetto Gelato di Cioccolata Bianca Spongato.

Abbrostolite in una padella di ferro una libbra di *Cacao* di *Caracca*, spogliatelo dalla scorza, e tornatelo quindi ad abbrostolire colore di caffè; mettetelo in infusione in una sorbettiera con una foglietta e mezza circa d'acqua bollente per lo spazio di dodici ore sopra la cenere calda, la sorbettiera coperta con carta e suo coperchio. Abbiate trè libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo della cazzarola; quando sarà sbianchito disciogliletelo con l' infusione suddetta passata per un setaccino di velo, aggiun-

giungeteci un baccello di vainiglia in polvere finissima pestata con un poco di zucchero in pane, due cucchiaj d'acqua di cannella, mescolate; versate in una picciola sorbettiera, fate gelare come il solito. Quando sarà gelato ci metterete poco per volta la *Pasta* di *Marenga*, sbattendo sempre con la staccatora, acciò si mescoli bene, riempitene delle stampe a vostro piacere, che servirete come si è detto altre volte, o in giare ec.

Sorbetto Gelato di Vova alla Faldacchiera.

Quando averete gelato il *Sorbetto di Candito d' Vovo* e bene ammantecato e sbattuto, vedetelo alla *pag.* 112. riempitene delle picciole stampette di uovette grandi come rossi d'uova; ponetele per un'ora o più alla stufa con neve e sale. Nel momento di servire levate il *Gelato* dalle stampette, e servitelo in piramide sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta.

Sorbetto Gelato di Mandorla Amara.

Sbollentate una libbra di *Mandorle Amare*, pelatele, passatele all'acqua fresca, macinatele, o pestatele, aspergendole con un poco d' acqua fresca, stemperatele con due libbre e mezzo di zucchero cotto a *Lissè*, passate per setaccio, aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare, come il solito, e servite come vi pare. Questo *Gelato* vi può servire anche per ripieno di *Marenghe Secche*.

Sorbetto Gelato di Mandorle Fresche.

Prendete due libbre di *Mandorle Fresche* pelate; pestatele nel mortajo, o macinatele, stem-

stemperatele con due libbre e mezzo di zucchero cotto a *Lissè*, passate per setaccio, aggiungeteci quell' odore che più vi piace come di vainiglia in polvere pestata assai fina con un poco di zucchero in pane, o due cucchiaj di acqua distillata di fiori d' arancio, o un poco d' olio essenziale zuccheroso di cedrato; versâte in una picciola sorbettiera, fate gelare, e servite come credete a proposito.

Sorbetto Gelato di Mandorle alla Perlina.

Pestate nel mortajo due libbre di *Mandorle* alla *Perlina*. Quando saranno ben peste le stemperarete con due libbre e mezzo di zucchero cotto a *Lissè*, passatele per setaccio, aggiungeteci due cucchiaj d'acqua di cannella; versate in una picciola sorbettiera, e fate gelare, e servite come il solito.

Sorbetto Gelato di Tartufi.

Prendete mezza libbra di buoni *Tartufi* neri, pelateli, lavateli, pestateli ben fini nel mortajo, stemperateli con trè fogliette di ottima panna di latte; passate quindi per setaccio. Abbiate due libbre e mezzo di zucchero cotto alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo della cazzarola; quando sarà sbianchito, discioglietelo con la panna de' *Tartufi* suddetta, mescolate bene, versate in una picciola sorbettiera, fate gelare secondo l' arte. Quando il *Sorbetto* sarà ben gelato e ammantecato, riempiteci delle stampe a tartufi, ponetele nella stufa con strati di neve e sale sotto e sopra; dopo un' ora e più, levate il *Sorbetto* dalle stampe, rotolatelo nella cioccolata grattata, che ne

sia

sia tutto coperto, e servitelo subito sopra un piatto di porcellana con sotto una salvietta.

Sorbetto Gelato di Candito d'Vovo al Caramello.

Abbiate un *Sorbetto Gelato* di *Candito d'Vovo*, riempiteci delle stampette da marroni, ponetele nella stufa con neve e sale. Dopo un' ora o più levateli dalle stampette uno la volta, infilateli con uno stuzzicadenti, ed immergeteli sul momento nel zucchero a caramello che terrete pronto e caldo; a misura che l'immergete li metterete subito nella controstufa guarnita di carta, con neve e sale, sotto e sopra. Quando sono finiti li lasciarete qualche poco, e poi li servirete come il solito.

Variazioni nel Servire i Sorbetti Gelati.

Il variare i *Sorbetti Gelati* è una di quelle risorse dell' arte riserbata ai soli maestri. Essi sanno combinare i diversi sapori di ogni *Sorbetto* in particolare per poterli poi unire insieme, e formarne un solo piacevole e grato agli organi del gusto, e dell' odorato.

Le *Caciotte*, gli *Stracchini*, le *Mattonelle*, ed anche le *Giare* si possano formare di varj *Sorbetti Gelati*, li quali, mediante i loro differenti colori e sapori appagano mirabilmente la vista, ed il palato.

Oltre di ciò le varie forme, che si danno ai *Sorbetti Gelati* nè accrescano la bellezza. Per esempio con un *Sorbetto Gelato Bianco*, o *Giallo* si forma una canestra in una stampa, o delle canestrelle in picciole stampe, ovvero vasi, o urne grandi, picciole, mezzane ec., che nell' atto di servire si riempiono di fravole formate con il *Gelato di Fravole* in picciolissime stampe or-

ornate con alcune picciole foglioline allusive al frutto. Si possano riempire ancora di *Albicocche*, di *Persiche*, di *Lazzarole*, di *Framboese*, di picciole *Pera Moscate*, di piccioli *Aranci* della *China*, e finalmente di tutto ciò che si vuole; ornati questi frutti con le loro foglie al naturale; il tutto *Gelato* in picciole stampe rappresentanti le differenti specie di frutti di sopra indicati, basta sapere combinare e variare i sapori, ed i colori.

Le *Tazze* formate di *Sorbetto Gelato* alla *Panna* nelle stampe doppie in forma di tazze da cioccolata, come sono descritte al *Sorbetto Gelato caldo* e *freddo pag.* 121. si possano riempire nel momento di servire di qualunque altra sorta di *Gelato* di un' altro *colore*, e di un' altro *sapore*.

Le *Caciotte*, allorchè si riempiono le stampe da caciotte di *Sorbetto Gelato* di *Latte*, o di *Panna*, o di *Candito d' Vovo*, si può seminare nel fondo della stampa e sopra de' pistacchi triti, che servendole farà un bell' effetto. Il medesimo si può pratticare per li *Stracchini*, e *Mattonelle*.

Per *Pezze Grandi*, mediante le stampe, potete formare un piedistallo di una specie di *Gelato*, ed una piramide con un' altra specie, e nel momento di servire dirizzarle sopra un gran piatto con sotto una salvietta. Potete ancora formare una torre, facendo gelare il *Sorbetto*, che credete più a proposito in una stampa tonda, o riquadrata che ne formi la base contenente trè o quattro gradini; e dentro una sorbettiera proporzionata il *Sorbetto* che deve formare la torre. Nell' atto di servire levate la base dalla stampa, ponetela sopra

un gran piatto spianato con sotto una salvietta, e posateci sopra il *Sorbetto*, che levarete dalla sorbettiera, che formerà una torre; abbiate pronto un poco di colore rosso di uvetta lacca, di verde allo sciroppo, di cioccolata allo sciroppo, e con un pennellino, e la maggior prestezza possibile, fategli tutto ciò che è allusivo ad una torre.

Potete riempire delle stampe da *Caciotte* per degradazione, di differenti specie di *Sorbetti Gelati*, e nel momento di servire mettete la più grande sul piatto, e le altre sopra, andando sempre per degradazione, di modo che l'ultima sarà grande come uno stracchino, sopra la quale potete mettere un grosso frutto gelato come *Cedrato*, *Portogallo*, *Persica*, *Ananasse ec.* In tal guisa formerà una piramide rotonda che averà una gradinata all'intorno.

Finalmente il genio, ed il buon gusto potranno supplire a tutto ciò che è impossibile di potere descrivere completamente rapporto a tutte le differenti maniere di servire, e di variare i *Sorbetti Gelati*.

Della Decorazione del Deser, dei Colori, e del Pastigliage.

Osservazioni Generali sulla Decorazione.

Non sono che pochi anni, che le Tavole erano servite con la massima magnificenza. La *Decorazione* del *Deser* nè formava il più vago e brillante ornamento, e questo il più delle volte era allusivo al soggetto per il quale s'imba-

badivano le più laute e delicate mense . Noi abbiamo avuto in Italia degli Artisti eccellenti, che non solo erano bravissimi per i lavari di tutta sorta di *Confetture* , *Biscottinerìa* , *Sorbetti Gelati ec.* , ma di più forniti di talenti particolari , di un genio vasto , e di una immaginazione feconda , onde condurre a fine i più belli *Lavori di Decorazione* , rappresentanti le più grandi azioni degli Uomini Illustri , e gli avvenimenti li più rimarchevoli della Storia delle Nazioni. Tempi, Gruppi, Ornati, Stemmi, Balaustre, Vasi , Figure ec. , nulla era trascurato di quanto il disegno , l' architettura , ed il buon gusto poteva loro somministrare di meglio in sì fatti lavori . Il *Parterre* poi formava i più graziosi rabeschi con i più belli o vivaci colori ; ed i fiori naturali , che la Natura produceva disposti ad arte , e con simetria rendevano un *Deser* ameno e piacevole alla vista .

Tutti questi eleganti e sontuosi lavori non erano fatti se non che con *Pasta di Pastigliage* ; ed il *Parterre Sablè* con le arene le più sopraffine di diversi e degradati colori ; ma tutto ciò , non so per qual ragione , ora più non si costuma , forse perchè gli uomini disposti sempre ai cambiamenti di tutto ciò che li riguarda in materia di gusto , hanno creduto che un servizio più semplice fosse più analogo al loro sistema filosofico . Il *Deser* presentemente non è composto che di alcuni *Plateaux* coperti di specchi , qualche gruppo e figurina di porcellana , qualche vasetto con fiori , e tutto è fatto .

Io spero peraltro , che chiuso che sarà una volta il Tempio di Giano , e che gli uomini

opulenti torneranno a gustare le *Delizie* della *Tavola*, non solo le bellezze passate torneranno a comparire sulle delicate e magnifiche mense, ma di più spingeranno più oltre il buon gusto, la delicatezza, la decorazione, e la sontuosità, in una parte che forma le delizie della società, e che fa dimenticare all' uomo per qualche poco le vicende di sua vita.

Mi si rende però impossibile di potere indicare in qual maniera si possano effettuare questi *Lavori* di *Decorazione*: imperocchè tutto ciò che potrei descrivere sarebbe inutile; mentre il genio, il buon gusto, il disegno, l' architettura, ed una viva e felice immaginazione possano dire e spiegare assai più e assai meglio che la mia penna, onde altro non mi resta a fare sopra questo importante oggetto, se non che indicare i differenti *Colori*, le diverse *Paste* di *Pastigliage*, e le *Arene Colorite*, con i quali si formano così belli e galanti *Lavori* di *Decorazione*.

Dei Differenti Colori.

Colore Rosso.

Questo colore si ottiene in trè maniere, cioè con la *Coceniglia*, con l' *Uvetta lacca*, e col *Carminio*.

Colore Rosso di Coceniglia allo Sciroppo.

Prendete un'oncia di ottima *Coceniglia*, pestatela in un mortajo di bronzo, finchè sia ridotta in polvere finissima. Chiarificate una libbra di zucchero, fatelo cuocere a *Lissè*, ponete-

teci

teci la *Coceniglia* pestata, fategli alzare qualche bollo, passate poscia per un setaccino di seta, e ponete questo colore in una boccietta di cristallo ben turata.

Questa *Coceniglia* così preparata è ottima per colorire i Liquori fini da Tavola.

Colore Rosso di Coceniglia allo Spirito di Vino.

Allorchè averete pestato la *Coceniglia*, come sopra, fatela bollire quattro o cinque minuti con trè oncie di spirito di vino, e trè oncie d'acqua pura, aggiungeteci poscia un poco di *Allume* in polvere per estrarne meglio il colore; fate fare ancora un bollo, passate per un setaccino di velo, e serbate in una boccietta di cristallo ben turata. Molti Artisti si servano ancora di questa *Coceniglia* così preparata per colorire i *Rosolj*, e le *Rattafie*.

Colore Rosso di Coceniglia all'Acqua.

Dopo che averete pestato finissima un'oncia di *Coceniglia*, fatela bollire una dozzina di bolli in quattr'oncie d'acqua bollente; aggiungeteci quindi mezz'oncia di cremor di *Tartaro*, e mezz'oncia di *Allume* in polvere; fate seguitare a bollire sopra un picciolo fuoco, finchè prendendo un poco di colore, e facendolo sgocciolare sopra una carta bianca, deve scrivere come l'inchiostro e sostenersi eguaimente; levatelo allora dal fuoco, e metteteci subito due oncie di zucchero fino in polvere; quando il zucchero si sarà disciolto, passate per un pannolino fino prima bagnato e spremuto, e conservate in una boccietta ben turata. Alcuni fanno di meno del zucchero, e del cremor di tartaro.

Que-

Questo colore di *Coceniglia* viene impiegato per colorire ogni sorta di *Lavori* di *Decorazione*, per *Paste* di *Pastigliage ec.*

Colore Rosso di Vvetta Lacca.

Vedete *Sciroppo* di *Vvetta Lacca* nel *Tom. I. pag.* 83. Questo *Colore* è preferito a quello di *Coceniglia* per tutti i Lavori di zucchero alla cazzarola; cioè per *Sciroppati*, *Composte*, *Gelatine*, *Sciroppi*, *Clarette*, *Marmellate*, *Mezze Paste*, *Pastiglie*, *Sorbetti Gelati ec.*, oltre di ciò per *Glasse* di *Zucchero*, per *Paste* di *Mandorle ec.*

Colore Rosso di Carminio.

Il *Colore Rosso* di *Carminio* non è molto in uso; nulladimeno alcuni se ne servano nelli lavori di *Decorazione*, nelle *Paste di Pastigliage*, ne' *Zuccheri filati*, ed in qualche *Marmellata* di *Frutti bianchi* per la bellezza del suo colore. Per prepararlo prendete la quantità di *Carminio*, che avete di bisogno a tenore del colore che volete fare; discioglietelo sopra un tondino di argento, o di majolica con agro di limone, macinandolo bene con un cucchiajo parimente d'argento. Quando è ben disciolto, ponetelo in opera dove credete a proposito per dare un bel colore vivo di rosa.

Colore Torchino d' Indico.

Questo colore si prepara per servirsene nel momento, come quello di *Carminio*. Prendete dell'*Indico* in polvere, macinatelo sopra un tondino di argento con un cucchiajo simile, mettendoci un poco d' acqua calda in proporzione del colore che avete di bisogno, e macinate fino a tanto che l' acqua siasi bene incorporata coll' *Indico*, ed abbia formato un bel colore

lore *Blù*. Ancora questo colore viene impiegato nelle *Decorazioni*, e *Pastigliage*.

Colore Giallo.

Il *Colore Giallo* si ottiene in trè maniere, una col *Zafferano*, l'altra con la *Guttigomma*, e l'altra con i *Fiori di Giglio*:

Colore Giallo di Zafferano.

Fate asciugare del *Zafferano*, sufficente per il colore che volete fare, all'aria del fuoco, mettetelo poscia in infusione, in un poco di acqua bollente, dopo un'ora e più colatela con un pannolino, e spremete bene il *Zafferano*; fate consumare questa tintura assoluta sopra il fuoco, o con altrettanto sciroppo di zucchero finchè giunga alla cottura di *Lissè*. Conservate questo colore in una boccietta ben turata. Potete fare questo colore con lo sciroppo come quello delle *Folignate*. Ved. l'Articolo de'*Confetti*.

Colore Giallo di Guttigomma.

Questo colore si appresta facendo disciogliere un'oncia di *Guttigomma* con un poco di acqua calda. Serve per colorire il *Pastigliage*, ed altri *Lavori* di *Decorazione*.

Colore Giallo di Fiori di Giglio.

Quando i *Gigli* sono fioriti prendete i stami gialli, che si trovano nel centro del fiore, fateli seccare al sole, e conservateli in scatole di latta foderate di carta in luogo asciutto. Quando volete estrarne il colore mettetene una sufficente quantità in infusione con un poco d'acqua bollente. Dopo due ore passate per un pannolino con espressione; unite questa tintura con altrettanto sciroppo di zucchero, fate stare alla stufa fino che giungerà al grado di *Lissè*, di-

dimenandolo di tanto in tanto. Conservatelo in una boccietta ben turata.

Alcuni si servono di questo colore in vece di quello di *Zafferano* per colorire alcuni *Liquori fini* da *Tavola*: serve ancora ristretto alla stufa senza l' addizione dello sciroppo per lavori di *Decorazione*, e *Pastigliage*.

Colore Verde di Spinaci.

Prendete degli *Spinaci* ben verdi, o della *Bieta*, ma li *Spinaci* sono migliori perchè danno un verde più carico, levategli le costole, lavateli, asciugateli, pestateli bene nel mortajo; quindi spremeteli con espressione per una salvietta di un tessuto forte prima bagnata e spremuta, e fatene sortire tutto il sugo; mettete questo sugo in una cazzarola soprà un fuoco leggiero; quando il verde sarà quagliato, e divisa la parte sierosa, versate leggermente sopra un setaccio di velo. Quando sarà sgocciolato, prendete il verde, che è restato nel setaccio, mescolatelo con una quantità sufficente di zucchero cotto a gran *Lissé*, e conservatelo in una boccietta ben turata. Questo *Verde* si adopera anche assoluto, senza essere mescolato con zucchero, secondo le diverse indicazioni.

Colore Nero di Cioccolata.

Squagliate una libbra di *Cioccolata* tagliata in piccioli pezzi con un poco d' acqua, e fatela cuocere assai ristretta; ovvero dopo che sarà liquefatta disciogliétela con mezza libbra di sciroppo di zucchero, e fategli alzare trè o quattro bolli. Si adopera questo colore nell' una

e nell'

...ell' altra maniera, come verrà indicato. Si appresta allorchè se ne ha bisogno.

Maniera di Preparare le Arene Colorite per la Formazione del Parterre del Deser.

Osservazioni sopra a queste Arene.

Non è gran tempo, che s' impiegava il zucchero in pani d'Olanda granito per *Sabler* il *Deser*, il quale si coloriva con diversi e varj colori. Ma siccome questo metodo era difettoso a motivo che le mosche, non solo rovinavano in pochissimo tempo i più belli ed eleganti lavori di disegno, ma ancora perchè questi insetti incomodavano non poco i convitati. Si pensò dunque di sostituire qualche altra cosa al zucchero, che ne esercitasse le funzioni, e si trovò che il marmo bianco calcinato e ridotto in grana finissima era ottimo per supplire a questa indicazione. Eccone pertanto la maniera.

Arena Colore Bianco.

Prendete delle scaglie di marmo bianco statuario, calcinatele, cioè mettetele in un fornello ardente, quando saranno divenute roventi, levatele con le mollette, e fatele raffreddare. Pestatele quindi nel mortajo, passatene la polvere, che non sia fina, ma bensì granita, come una minutissima arena, per un setaccio di un tessuto un poco rado. Conservate questa *Arena Bianca* in scatole di legno foderate di carta, per colorirla di diversi, e degradati colori; onde formare i varj disegni del *Parterre*, che

che formarete sopra *Plateaux* coperti di specchi, o cristalli.

I *Francesi* chiamano queste *Arene* così preparate *Sables*; ed il modo in cui le pongano in opera per formare i più eleganti e vaghi parterre nominano *Sablez*.

Arena Colore di Corallo.

Disciogliete un' oncia di *Ginapro* in polvere con mezza foglietta d' acqua; mescolate questo colore con una libbra di *Arena Bianca* di *Marmo* granita finissima, maneggiatela bene colle mani, affinchè sia colorita tutta egualmente; stendetela quindi sopra spaselle di giunchi coperte di carta per farla asciugare al calore naturale di una cammera, rivoltandola e maneggiandola ancora colle mani due o trè volte il giorno. Quando sarà bene asciugata conservatela in cassettine foderate di carta bianca in luogo asciutto.

Arena Colore Cremisi.

Abbiate mezza foglietta di lesciva passata per un pannolino, metteteci dentro un' oncia di *Coceniglia* in polvere, ed un poco di *Allume di Rocco*, fate bollire un quarto d' ora, passate poscia per un pannolino; mescolate questo colore con una libbra di *Arena Bianca* di *Marmo* come sopra, e fatela asciugare egualmente.

Arena Colore Torchino.

Prendete un' oncia di *Azzurro* di Francia, macinatelo con acqua sulla pietra, allungatelo con mezza foglietta d' acqua; mescolate questo colore con una libbra di *Arena di Marmo*, e fate asciugare, e finite come sopra. Conservatela in cassettine foderate di carta, in luogo asciutto.

Are-

Arena Colore Verde.

Macinate un' oncia di *Verderame* all' acqua sulla pietra. Abbiate una quarta di *Pasta Verde*, discioglietela con mezzo bicchiere d' acqua fresca; quando sarà disciolta, unitela col *Verderame*, e coloriteci una libbra di *Arena Bianca*, asciugatela, e conservatela come si è detto.

Arena Colore Giallo Chiaro.

Prendete mezz' oncia di *Guttigomma*, discioglietela in un bicchiere d' acqua calda, ed unitela ad una libbra di *Arena Bianca* di *Marmo*, e finitela come le precedenti.

Arena Colore Giallo Cupo.

Fate una tintura con una quarta di *Zafferano*, come è descritta alla *pag.* 135., discioteci un' oncia di *Guttigomma*, e coloriteci una libbra di *Arena Bianca* di *Marmo* calcinato.

Arena Colore Giallo Forte.

Abbiate un' oncia di *Terra Ariana*, pestata, e preparata alla lesciva come la *Coceniglia*, coloriteci una libbre di *Arena Bianca* di *Marmo* fininissima, fatela asciugare, e conservatela come l' arena bianca.

Arena Colore Gridelline.

Preparate mezz' oncia di *Coceniglia* alla lesciva con un poco di allume di rocco. Macinate una quarta di *Azzurro* all' acqua sopra una pietra, unitelo alla tintura di *Coceniglia*, e coloriteci una libbra di *Arena Bianca* di *Marmo* come sopra.

Arena Colore Nero.

Prendete un cucchiajo e mezzo di *Negrofume*, e un' oncia di *Terra nera*; discioglietе prima il *Negrofume* con mezza chicchera d' acqua; quando sarà

sarà disciolto unitelo con la *Terra nera* macinata e stemperata con un bicchiere d' acqua, coloriteci una libbra di *Arena* di *Marmo Bianca*, e fatela asciugare, e finitela come le precedenti.

Degradazione de' Colori.

I Colori *Cremisi*, *Torchino*, *Verde*, e *Gridellino* vanno degradati in questa maniera. Per il colore gridellino forte un' oncia di cocenìglia, per il colore più debole mezz' oncia, per il colore ancora più debole una quarta, allungando questi colori in proporzione con acqua. Il che pratticherete per gli altri colori. In tal guisa farete il colore cupo, il pallido, ed il meno pallido.

Del Pastigliage.

Osservazioni sopra i Lavori di Pastigliage.

La *Pasta* di *Pastigliage* è una composizione di zucchero in pane d' Olanda finissimo, e di gomma adragante. I belli *Lavori* di *Pastigliage* si servono ordinariamente bianchi, ma si possano ancora colorire di differenti colori, secondo il genio, i varj disegni, e le diverse vedute dell' Artista. Il *Pastigliage* serve a formare qualunque specie di *Lavoro* di *Decorazione* per l' ornamento di un vago *Deser*. Questi superbi *Lavori*, dopo di averli fatti asciugare alla stufa si dirizzano, si uniscano, e si mettano insieme colando le parti con una colla liquida come una glassa reale, composta di zucchero in pane in polvere, e acqua di gomma adragante ri-

ristretta, per formarne in tal guisa i più belli pezzi d'architettura, e gli ornati li più ricercati. Alcuni bravi Artisti si servano ancora del *Zucchero Spongato* bianco, o di varj colori per tramezzare e variare i loro *Lavori* di *Pastigliage*.

Formate dunque la *Pasta* di *Pastigliage*, come si dirà quì sotto, stendetela sopra la pietra, e se non avrete pietra sopra la tavola della pasticcieria con sotto un foglio grande di carta. Quindi intagliatela con modelli di cartoncino, o di latta; ovvero formatene ciò che bramate sopra stampe di legno intagliate. Ci formarete ancora i contorni de' tondini montati con sotto carte colorite, o talchi ec. Oltre tutto ciò con la *Pasta* di *Pastigliage* ci potete modellare con stampe di gesso, gruppi, figure, vasi, animali, e tutto ciò che volete, spolverizzando la pasta e le forme quando lavorate con polvere di cipro rinchiusa in un piummacciuolo di tela finissima di un tessuto rado. Allorchè averete terminato un *Lavoro* lo porrete alla stufa per farlo asciugare; il che farete lo stesso, per qualche ora, dopo che lo avete dirizzato e messo insieme, affinchè si asciughino le commissure. Tutti i *Lavori* di *Pastigliage* li conservarete in credenzoni grandi in luogo asciutto.

Pastigliage Bianco.

Fate disciogliere con un poco d'acqua calda un'oncia di *Gomma Adragante* dentro una picciola terrina coperta, mettendola alla stufa per ventiquattr' ore. Quando sarà ben disciolta passatela per un pannolino fino prima bagnato, e spremuto, in una tazza di majolica. Ponete sopra la

la pietra della pasticcieria due libbre di zucchero in pane spolverizzato finissimo e passato per un setaccio di seta. Impastate con l'acqua gommata suddetta fredda, e formatene una pasta maneggievole, che non si attacchi nè alla pietra, nè alle dita. Se non avete la pietra impastatela sopra la tavola della pasticcieria. Bisogna peraltro osservare, che l'acqua calda con la quale discioglierete la *gomma adragante*, non sia nè troppa, nè poca, ma sufficente per impastare due libbre di zucchero, in maniera da potersi comodamente lavorare.

Pastigliage di Differenti Colori.

Per colorire la *Pasta* di *Pastigliage*, quando impastate il zucchero con l'acqua di gomma adragante, aggiungeteci quel colore, che più vi piace. Per esempio, per il *Rosso* la coceniglia preparata all'acqua, o il carminio preparato; per il *Torchino* l'indico preparato; per il *Giallo* il fiore di giglio senza zucchero, o la guttigomma preparata; per il *Verde* quello di spinaci, o di bieda assoluto; per il *Nero* la cioccolata ristretta all'acqua senza sciroppo; mettendo di questi colori quel tanto che è necessario per dare un bel colore alla *Pasta* di *Pastigliage*. Quando sarà impastata la lavorarete, e asciugarete come il *Pastigliage Bianco*.

Della Biscottineria in Generale.

Osservazioni sopra la Biscottineria.

La *Biscottineria* è un ramo del *Deser* molto esteso; abbraccia tutto ciò che è *Lavoro* di *Forno*.

Si

Si serve tutto l'anno, ed è di un grande ornamento per il servizio di Credenza.

Oltre la composizione e manipolazione di tutta sorta di *Biscottineria*, quello che è più essenziale è di saper conoscere perfettamente i differenti gradi di calore del forno, onde cuocerla al punto di perfezione, secondo le diverse specie e grandezze delle varie *Paste* che si lavorano, e servirla sempre di un bel colore dorato, qualora non sia *Glassata* di zucchero.

Principieremo questo Articolo dalle differenti *Glasse*, e *Geli* di zucchero, che sono necessarj per *Glassare* qualunque sorta di *Biscottineria*.

Delle Glasse, e Geli di Zucchero di Differenti Colori.

Tutte le *Glasse*, e tutti i *Geli* di zucchero si restringono a cinque specie diverse, cioè in *Glassa Reale*, in *Glassa* di *Marenga*, e in *Glassa colorita*: in *Gelo bianco*, e in *Gelo colorito*.

Glassa Reale.

Pestate una libbra di zucchero in pane d'Olanda, passatelo assai fino per un setaccio di seta, mettetelo in un piatto d'argento con due bianchi d'uova fresche, e con un cucchiajo egualmente d'argento macinatelo sopra detto piatto, mescolandoci altro bianco d'uovo poco per volta, ed un poco d'agro di limone. Osservate che questa *Glassa* non deve essere nè troppo liquida, nè troppo densa, ma giusta da potersi stendere senza che scoli sopra qualunque sorta di *Biscottineria*.

Glas-

Glassa Reale di Diversi Colori.

Allorchè averete preparata una *Glassa Reale* come la precedente; se la volete colorire rossa ci aggiungerete una sufficiente quantità di colore amarante di uvetta lacca. Se la volete colorire verde, un poco di verde di spinaci assoluto. Se la volete colorire gialla, un poco di tintura di zafferano assai carica e ristretta. Bisogna peraltro osservare che mettendo questi colori è necessario mettere meno bianco d'uovo, o più zucchero, acciò non riesca sovverchiamente liquida. Se la volete colorire nera, mescolate mezza libbra di cioccolata grattata con il zucchero in polvere, e macinate con poco bianco d'uovo sul principio, che poi aumentarete a misura che la cioccolata s' incorpora con il zucchero, e formi un perfetto morato; aggiungendo a tutte queste *Glasse colorite* un poco d'agro di limone.

Glassa di Marenga.

Stancheggiate un poco con un cucchiajo d'argento fuori del fuoco una libbra di zucchero bollente cotto alla gran *Piuma*. Abbiate trè bianchi d'uova fresche sbattute in fiocca, mescolateci un pochino di detto zucchero, e versatele poche per volta nella cazzarola del zucchero, dimenando sempre con la cucchiaja; aggiungeteci quindi l'agro d'un limone, e seguitate a mescolare finchè la *Glassa* sarà fredda. Osservate che deve essere liquida una cosa giusta, onde poterla stendere senza che scoli, sopra a qualunque sorta di *Biscottineria*.

Glas-

Glassa di Marenga di Diversi Colori.

Quando il zucchero sarà cotto alla gran *Piuma* come sopra, metteteci il colore che volete, fatelo ribollire e tornare al suo grado di *Piuma*; indi stancheggiatelo un poco con un cucchiajo d'argento fuori del fuoco, metteteci poscia poco per volta il bianco d'uovo, e finitela nella stessa maniera.

Qualunque sorta di *Biscottineria* glassata con *Glassa Reale*, o *Glassa* di *Marenga*, bisogna subito farla asciugare ad un forno assai temperato, e non alla stufa, affinchè i colori restino vivi e naturali, ed il bianco candido; imperocchè alla stufa scuriscono, ed il bianco diviene gialliccio.

Gelo Bianco di Zucchero.

Prendete dello sciroppo di zucchero, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, mettendoci dentro quell'odore che più vi piacerà, come un poco d'olio essenziale zuccheroso di qualche agrume. Ved. nel *Tom. I. pag.* 149., ovvero un poco di scorzetta grattata di cedrato, o di portogallo, o di limone, o un poco d'acqua di cannella, o di fiori d'arancio, o di rose; ma se ci mettete queste acque bisogna fargli alzare due o trè bolli; stancheggiatelo quindi fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola, aggiungendoci un poco d'agro di limone. Quando principierà a sbianchire immergeteci o in tutto, o in parte li *Biscotti*, o i *Marzapani*, o tutt'altro che volete *Glassare*, tirateli quindi fuori dal *Gelo* con una forchetta, o due, e metteteli a sgocciolare sopra una graticchia con sotto un

piatto, o una lastra. Allorchè il *Gelo* sarà asciugato li servirete. Se il *Gelo* vi si raffredda tornatelo a scaldare, e se diviene troppo denso metteteci un pochino d'acqua fresca, e fatelo scaldare di nuovo. I *Geli di Zucchero* non si mettono mai al forno ad asciugare, e neppure alla stufa.

Gelo Rosso di Zucchero.

Quando averete cotto il zucchero alla gran *Piuma*, aggiungeteci una quantità sufficiente di *Sciroppo* di *Uvetta Lacca* accio prenda un bel colore amarante, fategli alzare ancora qualche bollo, affinchè il zucchero torni alla gran *Piuma*, mettendoci un poco d'agro di limone, e quell'odore che più vi piace; stancheggiatelo quindi fuori del fuoco, e quando averà acquistato una certa consistenza glassateci i *Biscotti*, o *Marzapani*, o altro come sopra.

Gelo Verde di Zucchero.

Fate un *Verde* di *Spinaci* in quella quantità sufficente per dare un bel colore verde al zucchero. Ved. *pag.* 136., discioglietelo in una cazzarola con zucchero cotto alla gran *Piuma*, e bollente, versandolo poco per volta, fategli alzare un bollo, stancheggiatelo un poco, e glassateci ciò che volete.

Gelo Giallo di Zucchero.

Allorchè averete cotto il zucchero alla gran *Piuma*, poneteci una sufficente quantità di tintura di *Zafferano*, come è descritta alla *pag.* 135., o come trovarete per i *Confettini Folignati*; fate tornare il zucchero alla gran *Piuma*, stancheggiatelo un poco fuori del fuoco, e glassateci quello che credete a proposito.

Ge-

Gelo Nero di Cioccolata.

Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma*, aggiungeteci della *Cioccolata* squagliata e bollita con un poco d' acqua, quanto basti per comunicare al zucchero un bel colore morato; fate alzare qualche bollo, affinchè il zucchero torni alla cottura di gran *Piuma*; stancheggiatelo un poco, e glassateci quello che vi pare.

A tutti questi *Geli*, eccettuato quello *Verde*, quando stancheggiate il zucchero ci porrete un poco d'agro di limone, e quell'odore che volete, come *Cannella*, o *Vainiglia* in polvere, o l' *Olio Essenziale Zuccheroso* di qualche *Agrume*; ma questo non si mette al *Gelo* di *Cioccolata*.

Pane di Spagna.

Ponete in una catinella bianca grande, o cazzarola da credenza, ventiquattro rossi d'uova fresche, e ventiquattro cucchiaj da tavola di zucchero fino in polvere; sbattete insieme una mezz'ora con una spatola di legno, o cucchiaja; indi aggiungeteci i bianchi sbattuti in fiocca, mescolate insieme, e finalmente col setaccio passateci ventiquattro cucchiaj di fiore di farina, mescolando dolcemente con una cucchiaja di legno, versate questa pasta in cassette, o cassettini di carta, o di latta con fondi di carta piegata all' intorno, riempiteli poco più della metà, spolverizzate bene sopra con zucchero in polvere dentro una salvietta, e fate cuocere ad un forno assai temperato di un bel color d' oro. Quando il *Pane di Spagna* sarà cotto fatelo raffreddare, li cassettoni colcati da un lato; quindi levatelo dai cassettoni, e conservatelo in luogo asciutto.

Potete dare a questo *Pane di Spagna* quell' odore che vorrete, mettendoci un poco d' *Olio Essenziale Zuccheroso* di *Cedrato*, o di *Portogallo*, o di *Limone*. Ved. *Tom. I. pag.* 149., ovvero un poco di scorzetta rapata di uno di detti *Agrumi*.

Pane di Spagna Papalino.

Sbattete bene in fiocca dodici bianchi d' uova fresche, indi poneteci dieci rossi, sbattete ancora per un momento, aggiungeteci poscia col setaccio otto oncie di zucchero in pane in polvere, e finalmente poneteci pure setacciandola trè oncie di fiore di farina asciugata alla stufa, mescolando sempre leggermente colle bacchette, o una spatola di legno. Abbiate delle cassette grandi o picciole di carta, o di latta con fondi di carta, riempitele più della metà, spolverizzate con zucchero fino come sopra, e fate cuocere egualmente. Colcatelo da un lato quando sarà cotto, e raffreddato che sia levatelo dalle cassette.

Queste due sorta di *Pane* di *Spagna* le potete servire in diverse maniere, tanto crude, che cotte, come si dirà in appresso. Con la *Pasta* di *Pane* di *Spagna Papalino* ci potete fare dei *Biscottini* alla *Portoghese* mescolandoci un poco di *Pistacchi* triti fini, o alla *Cucchiaja*, spolverizzando entrambi con zucchero sopra nella stessa maniera.

Pasta di Savoja.

Pesate tanto zucchero fino in polvere per quanto pesano le uova, secondo la quantità di *Pasta* di *Savoja* che volete fare, ponetelo in una catinella bianca grande, o cazzarola da credenza, uniteci le uova bianco e rosso, sbattete in-

insieme circa un' ora e mezza con due cucchiaj di legno ; poscia passateci col setaccio tanto fiore di farina per quanto pesavano le uova, mescolando allora dolcemente, e aggiungerci quell' odore che volete come al *Pane* di *Spagna*. Se volete questa *Pasta* più delicata per cuocere in picciole stampe metteteci allora qualche oncia di meno di farina. Bisogna ungere le stampe di rame, siano grandi siano picciole con un poco di butirro chiarificato. Questa *Pasta* si può fare cuocere anche in cassettoni come il *Pane* di *Spagna*, e servirla tagliata in pezzi riquadrati coperti di un *Gelo* di *Zucchero*; ovvero *Glassa* di *Zucchero* bianca, o di colore. Lo stesso si può fare quando è cotta nelle stampe.

Pasta di Mandorle Papalina.

Pelate all'acqua bollente due libbre di *Mandorle Dolci* con due dozzine di quelle *Amare*, passatele all' acqua fresca, scolatele, pestatele assai fine nel mortajo, aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d' uovo, aggiungeteci poscia due libbre di zucchero fino, seguitate a pestare, e quindi trentadue rossi d' uova fresche, mescolate bene insieme ; sbattete i bianchi dell' uova in fiocca, uniteli alla composizione, sempre mescolando dolcemente. Versate in una stampa di rame o stampette unte di butirro chiarificato, fate cuocere ad un forno temperato circa due ore, se la stampa è grande, e molto meno se sono picciole. Potete servire questa *Pasta* come credete, *Glassata* con *Gelo* di *Zucchero*, o *Glassa Reale*, o di *Marenga*, bianca, o di colore. Potete cuocerla anche in cassettoni, o cassettine, come il *Pane* di *Spagna*.

Pa-

Pasta di Torino.

Secondo la quantità di pasta che volete fare, prendete tanto zucchero fino per quanto pesano le uova, ponetelo in una catinella bianca grande, o cazzarola da credenza, aggiungeteci tutti i rossi delle uova, ed i bianchi metteteli a parte; sbattete li rossi d'uova col zucchero con le bacchette, o due cucchiaj grandi di legno, circa un'ora, indi rapateci un poco di scorzetta d'agrume, come al *Pane* di *Spagna*; sbattete ancora i bianchi d'uova in fiocca, uniteli alla composizione, sbattendo sempre dolcemente; abbiate tanto fiore di farina per quanto era il peso di due terzi delle uova, passatela leggermente col setaccio dentro la composizione, movendo sempre affinchè si mescoli bene. Versate questa pasta in una stampa grande di rame unta di butirro chiarificato, o picciole stampe, fate cuocere circa due ore se la stampa è grande, e meno se sono picciole, ad un forno temperato, e servite come volete, coperta con *Gelo*, o *Glassa*. Anche questa *Pasta* la potete cuocere in cassettoni, o cassettine, e glassarla come sopra.

Pasta di Pistacchi alla Condè.

Questa *Pasta* si prepara come quella di *Mandorle*, con la sola differenza, che si pesta metà *Mandorle*, e metà *Pistacchi*, ovvero due terzi di *Pistacchi*, ed uno di *Mandorle*, e si finisce, e si serve come l'altra coperta con *Gelo*, o *Glassa* di zucchero.

Pane di Spagna alla Veneziana.

Prendete quattordici rossi d'uova fresche, sbatteteli con una spatola di legno in una catinella, o cazzarola, per un'ora, con una libbra e mez-

e mezza di zucchero fino in polvere, mezz'oncia di anisi in polvere, dieci oncie di fiore di farina asciugata alla stufa; aggiungeteci quindi i quattordici bianchi d'uova in fiocca, mescolate dolcemente, versate subito in cassettoni di carta, o di latta senza fondo, come il solito; dategli sopra col setaccio di velo del zucchero in polvere, e fateli cuocere ad un forno temperato di bel colore. Serviteli con *Gelo*, o *Glassa*, o *Ripieni*, o *Naturali*.

Pasta Savojarda alla Provenzale.

Pesate tante uova fresche, tanto zucchero in polvere, e la metà fiore di farina asciugata alla stufa; separate i rossi dai bianchi; sbattete bene il zucchero con i rossi in una catinella o cazzarola, con una spatola di legno; più d'un'ora; poscia sbattete in fiocca i bianchi, uniteli ai rossi e zucchero, ed in fine col setaccio fateci cadere la farina. Ungete le stampe di butirro chiarificato, spolverizzatele di zucchero fino in polvere, versateci la composizione, e fate cuocere ad un forno temperato di bel colore. Questa *Pasta Savojarda* la potete servire come la precedente.

Pasta di Savoja alla Piemontese.

Dodici uova fresche, dodici oncie zucchero fino, otto oncie fiore di farina asciugata alla stufa. Componete, fate cuocere, e servite questa pasta come la precedente.

Pasta Reale di Marzapane.

Vedete l'Articolo de' *Marzapani*, dove trovarete le differenti *Paste*, con le quali si apprestano i *Marzapani*. E' questo un ramo assai piacevole di *Biscottineria*, che si serve tutto l'anno.

Pa-

Pasta di Mandorle.

Questa *Pasta* è diversa da quella de' *Marzapani*. Vedetela all'Articolo delle varie *Paste* di *Mandorle* alla fine delle *Pignoccate*.

Pasta di Marenga.

Le diverse *Marenghe* le trovarete descritte alla fine dell'Articolo delle *Spume*.

Con tutte le differenti *Paste* di sopra descritte se ne possano preparare de' *Biscotti*, *Biscottini*, *Gattò*, *Gattoncini ec.*, ripieni, o non ripieni, *Glassati* con *Glassa Bianca*, o di colore; coperti con *Gelo* bianco di *Zucchero*, o *Gelo Colorito*; ovvero al *Naturale*. Vedete *Pane* di *Spagna Glassato* alla fine de' *Marzapani*.

De' Biscotti.

Si da questo nome ad una specie di *Biscottinerìa*, di cui se ne distinguono diverse sorta, come di *Biscotti di Pane di Spagna*, di *Pasta di Savoja*, di *Mandorle*, di *Pistacchi*, *Glassati*, *Molli*, *Lievitati ec.* Tutte le differenti *Paste* da' *Biscotti*, non solamente, dopo cotte le potete tagliare e biscottare; ma di più le potete servire senza biscottare; cioè quando la pasta sarà cotta di un bel colore la levarete dalle cassette, o cassettoni di latta senza fondo, che in vece ci metterete della carta ravvolta all' intorno della stampa, ovvero mettete il bordo di latta dentro una cassetta di carta, distaccherete la pasta all' intorno col coltello, e quindi la tagliarete in pezzi riquadrati, o bislunghi, che coprirete in tutto o in parte con un *Gelo* di *Zucchero* di che colore volete, o di due colori; ovvero con una *Glassa Reale*, o di *Marenga*, o colorita. Ne potete ancora tagliare delle fette riquadrate, met-

mettendone una sopra un' altra con tramezzo qualche poco di marmellata di frutti, o di scorzette d'agrume, o candito d'uovo ec., e quindi coprirle di un *Gelo*, o *Glassa*, come sopra.

Biscotti di Pane di Spagna.

Prendete quella quantità di uova che vorrete, e tanti cucchiaj di zucchero fino, e di fiore di farina asciugata alla stufa, per quante sono le uova, diminuendo però da ogni dieci uova, due cucchiaj di detta farina. Dividete i rossi dai bianchi, e sbattete in una catinella, o cazzarola, il zucchero con i rossi d' uova, aggiungendoci un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato, o di limone, o di portogallo. Sbattete poi li bianchi in fiocca, uniteli ai rossi, e metteteci in fine la farina col setaccio, mescolando allora leggermente. Ponete questa *Pasta* in cassettoni di rame, o di latta senza fondo, ed in vece carta attorcigliata all'intorno, o in forma di cassetta; fate cuocere ad un forno temperato. Quando la pasta sarà cotta di un colore dorato la cavarete dai cassettoni, distaccandola intorno col coltello, e la tagliarete in biscotti con una coltella sottile; poscia li metterete nel forno a biscottare, rivoltandoli finchè averanno preso un bel colore biondo. Questo *Pane* di *Spagna* lo potete ancora servire senza biscottare, ma tagliato in pezzi riquadrati, coperti con *Gelo*, o *Glassa* di zucchero, come si è detto di sopra.

Biscotti di Fistacchi.

Pesate dieci uova, e pesate tanto zucchero per quanto pesano le uova, pesate poi tanto fiore di farina asciugata alla stufa per quanto pe-

pesano otto uova solamente ; dividete li rossi delle dieci uova , sbatteteli in una catinella bianca , o cazzarola col zucchero , ed uniteci li bianchi sbattuti in fiocca , finalmente aggiungeteci la farina col setaccio , e mezza libbra di pistacchi pelati all' acqua bollente , ben verdi , e triti fini ; ed asciugati alla stufa . Versate questa pasta in cassette , o cassettoni , come i precedenti , e fatela cuocere ad un forno temperato . Quando sarà cotta , e di bel colore , levatela , tagliatela a *Biscotti* come i precedenti , e fateli biscottare egualmente ; potete servire questa *Pasta* di *Pistacchi* senza biscottare , e glassarla come sopra .

Biscotti di Cedrato Candito .

Questi *Biscotti* si preparano nello stesso modo , che quelli di *Pistacchi* , colla sola differenza che vi si mette della scorzetta di cedrato candita e trita fina , ed un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato . *Tom. I. pag.* 149. Del resto , si finiscano , si cuociano , e si servano nella stessa maniera .

Biscotti alla Crema .

Prendete dodici uova , separate i rossi dai bianchi , e levate due rossi . Abbiate una foglietta e mezza di ottima panna di latte freschissima , che sbatterete in fiocca come i bianchi d' uova , quando sarà ben sbattuta e montata la metterete a scolare sopra un setaccio . Poscia sbattete i dodici bianchi in fiocca , ed in una catinella , o cazzarola , li unirete alli dieci rossi , aggiungendoci dodici cucchiaj di zucchero in polvere , quattro cucchiaj di fiore di farina asciugata alla stufa , ed un poco d' olio es-

essenziale zuccheroso di cedrato . Ved. *Tom. I. pag.* 149. Quando il tutto sarà bene incorporato , vi mescolarete la panna di latte montata , e versate la pasta in picciole cassettine di carta , dategli sopra con un setaccino di velo del zucchero fino in pane spolverizzato , e fate cuocere ad un forno temperato . Allorchè i *Biscotti* averanno preso un bel color d' oro li cavarete dal forno , e li servirete subito ; mentre se si raffreddano calano , e non hanno più la stessa delicatezza , e bella apparenza .

Biscotti di Mandorla Amara .

Pelate all' acqua bollente una libbra di *Mandorle Amare* , asciugatele bene alla stufa , pestatele con trè oncie di zucchero fioretto , e passatele al setaccio . Prendete poscia dodici uova , dividete i rossi dai bianchi , mettete dentro una catinella , o cazzarola i rossi , con dodici cucchiaj di zucchero fino , sbattete bene insieme ; quindi mescolate le *Mandorle* pestate con mezza libbra di fiore di farina asciugata alla stufa , sbattete i dodici bianchi d' uova in fiocca , uniteli ai rossi , e metteteci in fine dieci cucchiaj di detta farina , mescolata con le *Mandorle* . Versate la pasta in cassettoni di carta , o di latta senza fondo , ed in vece carta , fatela cuocere ad un forno temperato ; e tagliate , e finite questi *Biscotti* , come quelli di *Pane di Spagna* . Si possano ancora far cuovere in cassettine , e tagliarli in biscottini ; ovvero senza tagliare , e glassati di zucchero .

Biscotti alla Portoghese .

Abbiate dieci uova , dieci cucchiaj di zucchero in polvere , e otto cucchiaj di fiore di fa-

farina asciugata alla stufa, dividete i rossi dai bianchi, lasciando indietro due rossi; sbattete in fiocca li dieci bianchi, uniteli agli otto rossi in una catinella bianca, o cazzarola, mescolateci il zucchero poco per volta, e poi la farina; mettete quindi la pasta in cassettine di latta bislunghe senza fondo, e in vece carta; fate cuocere ad un forno temperato. Quando i *Biscotti* saranno bene asciugati e di un bel color d'oro, levateli dal forno, e vuotateli dalla parte di sotto colla punta d'un coltello fino alla metà, quindi riempiteli con *Candito d'Vovo*. Vedete *Vova alla Faldacchiera*; ovvero con una buona *Marmellata*, ricopriteli con la superfice della pasta che avete levata, e serviteli coperti al disopra, o tutto all'intorno, con *Gelo* di zucchero bianco, o colorito.

Biscotti Molli.

Questi *Biscotti* si preparano con la medesima pasta dei *Biscotti* di *Pane* di *Spagna*, e si chiamano *Molli*, perchè non si mettano al forno a biscottare, ma quando i pastoni sono cotti li tagliarete in fette riguadrate, o bislunghe, e sopra d'una fetta stenderete con un coltello della *Marmellata* di qualche *Frutto*, come di *Albicocche*, o di *Persiche*, o di *Framboese*, o altre che averete, dopo coprite con altra fetta semplice, ed unendole bene le servirete al naturale, o coperte di un *Gelo* bianco, o colorito di zucchero.

Biscotti alla Piuma.

Abbiate otto uova, dividete i rossi dai bianchi, e sbattete i bianchi in fiocca; prendete poscia quattro rossi, sbatteteli con una forchet-

chetta in una catinella , o cazzarola , e uniteci i bianchi montati , aggiungeteci quindi con un setaccio , e poco per volta tanto zucchero spolverizzato per quanto era il peso delle otto uova ; finalmente uniteci nello stesso modo il medesimo peso di polvere di cipro bene asciugata alla stufa . Quando averete tutto incorporato insieme , riempitene delle cassettine di latta senza fondo , e invece carta , dandogli sopra con un setaccio di velo del zucchero in pane spolverizzato . Fate subito cuocere questi *Biscotti* in un forno assai moderato , acciò prendono un bel color biondo , e cuocino dolcemente . Allorchè saranno cotti li levarete dalle cassettine , e li servirete o al naturale , o coperti con *Gelo* di zucchero . Potrete mettere nella *Pasta* quell'odore , che più sarà di vostro genio , come di cedrato , di portogallo , di limone ec. Ved. *Olio Essenziale Zuccheroso* nel *Tom. I. pag.* 149.

Biscotti di Savoja .

Pesate dieci uova , dividete i rossi dai bianchi , e unite i rossi con tanto zucchero in polvere per quanto è il peso delle dieci uova ; sbattete bene insieme in una catinella bianca , o cazzarola ; poscia aggiungeteci i bianchi sbattuti in fiocca , e dopo vi unirete col setaccio tanto fiore di farina asciugata alla stufa per quanto pesavano le uova suddette . Quindi poco per volta metterete la pasta in un imbuto col buco largo , la quale sortendo da detto buco sopra della carta da scrivere , la farete colare alla lunghezza di poco più di un dito ; indi con un setaccio di velo gli darete sopra del

zuc-

zucchero in pane spolverizzato, e li farete subito cuocere ad un forno temperato. Quando averanno preso un bel colore biondo li caverete, e li distaccherete dalla carta col coltello. Li servirete al naturale, o coperti di un *Gelo* di zucchero.

Biscotti di Cedrato.

Sbattete in fiocca sei bianchi d' uova fresche in una cazzarola, o catinella bianca, uniteci poscia i sei rossi, e continuate a sbattere; aggiungeteci otto oncie di zucchero in polvere, quattr' oncie di fiore di farina, quattr'oncie di marmellata di cedrato, e un poco d'olio essenziale zuccheroso di limone; mescolate il tutto bene, versate in cassettine di latta senza fondo, e invece carta, e fate cuocere ad un forno temperato di bel colore. Quando saranno cotti i *Biscotti*, levateli dalle cassettine, tagliateli in due parti col coltello, e copriteli con un *Gelo* di zucchero, o con una *Glassa* bianca di zucchero.

Li *Biscotti* di *Portogallo*, e di *Limone* si preparano egualmente.

Biscotti Reali.

Prendete sette uova fresche, dividete i rossi dalli bianchi, sbattete i bianchi in fiocca in una cazzarola, o catinella bianca, metteteci poscia sette oncie di marmellata di diversi frutti, seguitate a sbattere, aggiungeteci quindi li sette rossi d' uova, e continuate a sbattere ancora mezz' ora; finalmente metteteci sette oncie di farina di riso mescolata con otto oncie di zucchero in polvere, mescolate leggermente, versate in cassettine come sopra, e fate cuocere

ad

ad un forno temperato. Servite questi *Biscotti* come i precedenti.

Biscotti al Fiore d' Arancio.

Stemperate in una cazzarola, o catinella bianca tre cucchiaj di *Marmellata* di *Fiori d'Arancio* con sei rossi d' uova fresche, della scorzetta di limone rapata, una libbra di zucchero in polvere; sbattete il tutto insieme, e aggiungeteci dodici bianchi d' uova sbattuti in fiocca, e dopo quattro oncie di fiore di farina col setaccio. Quando il tutto sarà bene incorporato, versate in cassettine di latta senza fondo, e in vece carta, fate cuocere ad un forno temperato, e servite questi *Biscotti*, levati dalle cassettine, coperti di una *Glassa* bianca di zucchero, ovvero con un *Gelo* di zucchero.

Biscotti alla Duchessa.

Per quattro oncie di farina di riso passata finissima metteteci sedici oncie di zucchero in polvere, dei fiori d' *Arancio* alla perlina tritati fini, un poco di scorza di limone grattata, sei rossi d'uova, e dodici bianchi sbattuti in fiocca, mescolate il tutto dolcemente e bene; versate in cassette come sopra, fate cuocere di bel colore, e servite questi *Biscotti* tolti dalle cassettine, coperti di un *Gelo*, o di una *Glassa* di zucchero. Vedete *Glasse* e *Geli* diversi di zucchero alla *pag.* 144. e 145.

Biscotti di Frutti Canditi.

Mescolate in una cazzarola, o catinella bianca, sedici oncie di zucchero in polvere, e quattro oncie di farina di riso finissima, con sei rossi d' uova, e dodici bianchi sbattuti in

in fiocca, aggiungeteci sei oncie di frutti canditi, pestati, passati al setaccio, e stemperati con un poco di marmellata di fiori d'arancio. Quando il tutto sarà bene incorporato, versate in cassette, fate cuocere di bel colore, e servite come sopra.

Biscotti Leggieri.

Pesate tanto zucchero in polvere per quanto pesano dieci uova fresche, dividete i rossi dai bianchi, che sbatterete in fiocca; mettete il zucchero con i rossi, sbattete bene insieme per un'ora con due cucchiaj di legno in una cazzarola, o catinella bianca, con quell'odore, che più vi piace, uniteci quindi i bianchi montati, mescolate leggermente, e passateci col setaccio cinque oncie di fiore di farina asciugata alla stufa, seguitando sempre a mescolare. Versate quindi in cassettine di carta, o di latta senza fondo, e in vece carta; fate cuocere ad un forno assai temperato. Servite questi *Biscotti* glassati con un *Gelo* di zucchero, come i precedenti.

Biscotti alla Bolognese.

Abbiate dieci oncie di zucchero setacciato fino e asciutto, dieci uova fresche, sei oncie di fiore di farina asciugata alla stufa. Sbattete bene in fiocca i dieci bianchi d'uova in una cazzarola da credenza, mescolateci i rossi, indi il zucchero, e la farina. Quando sarà il tutto bene incorporato, versate in cassettoni di carta o di latta, come sopra, fate cuocere ad un forno temperato di bel colore. Quindi levateli dalle cassettine, tagliateli a pezzi riquadrati, che dividerete in due per riempirli, se volete, con qual-

qualche marmellata, o candito d'uovo, e glassateli con un *Gelo* di cioccolata, o di cedrato.

Biscotti Papalini.

Prendete una libbra e mezza di fiore di farina, una libbra di butirro fresco, dodici uova fresche, sei oncie di zucchero in polvere; e una libbra di lievito fresco di pane da infornarsi. Formate di tutto una pasta, fatela lievitare per ott' ore; indi formatene de' pastoni bislunghi, poneteli sopra fogli di carta imbutirrata, e fate lievitare ancora per altre due ore; fateli cuocere sopra lastre ad un forno temperato, cioè dopo sformato il pane. Quando saranno cotti, e alquanto raffreddati, tagliateli per sbiescio a *Biscotti*, e fategli prendere d'ambe le parti un poco di colore al forno.

Biscotti di Majorca.

Abbiate trè libbre di fiore di farina, mettetela in un catino bianco con un poco di lievito stemperato con un poco d'acqua tiepida, e ponete alla stufa, quando detto lievito averà crepacciato intorno alla farina sarà arrivato al suo punto, aggiungeteci quindi dieci uova, una libbra di zucchero in grana pestato fino, e due altre libbre di fiore di farina, impastate con acqua tiepida ad una giusta consistenza, e formatene trè o quattro pastoni, che metterete alla stufa sopra di una o due lastre, per lo spazio di un' ora o più, finchè vedrete che averanno gonfiato; metteteli allora al forno, e fateli cuocere di bel colore. Quando saranno cotti li tagliarete con una coltella in isbiescio, acciò venghino belli *Biscotti*, li rimetterete poi al forno a biscottare, osservando che non prendino co-

lore, e che restino bianchi. Questi *Biscotti* sono eccellenti per la cioccolata.

Biscotti di Monache.

Abbiate quattro pagnotte di un bajocco l'una, che formano circa due libbre di pasta, mescolatela con sei uova, e mettetela a lievitare alla stufa; quando la pasta è ben cresciuta aggiungeteci altre dodici uova, una libbra di zucchero in polvere, sei libbre di fiore di farina, ed un poco d'acqua tiepida; impastate bene tutto insieme, e formatene pastoni sopra lastre della consistenza di pane, lunghi a guisa di casci cavalli, e metteteli di nuovo alla stufa a lievitare. Quando saranno cresciuti una cosa giusta, fateli cuocere ad un forno come il pane. Allorchè saranno cotti di bel colore e freddi, tagliateli con una coltella per isbiescio, e formatene de' belli *Biscotti*, che farete biscottare, e prendere un poco di colore d'ambe le parti, Questi *Biscotti* sono ottimi per la cioccolata, per le donne partorienti ec.

De' Biscottini.

E' questa una specie di *Biscottineria* assai delicata, e abbastanza cognita, che si serve tutto l'anno. Si preparano i *Biscottini* in moltissime maniere per uso delle mense, per il servizio di Credenza, per la Cioccolata ec. I Francesi chiamano anche *Biscuit* qualsivoglia *Biscottineria*, o di *Mandorle*, o di *Pistacchi*, o di *Pane* di *Spagna*, o di *Savoja ec*; si avverte però che la farina la quale addoprasi per la composizione di tutta sorta di *Biscottini* dev' essere asciugata alla stufa.

Biscottini alla Cucchiaja.

Prendete sei uova, dividete i rossi, poneteli in una cazzarola da credenza, o catinella bianca, con sei cucchiaj di zucchero fino, sbattete insieme con una cucchiaja, uniteci poscia i sei bianchi sbattuti in fiocca, e quindi col setaccio aggiungeteci quattro cucchiaj di fiore di farina, ed un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato. Quando averete unito tutto insieme, prendete con un cucchiajo d'argento a poco per volta la pasta, stendetela alla lunghezza d'un dito sopra carta da scrivere; indi con un setaccio di velo gli darete sopra del zucchero in pane spolverizzato, e l'infornerete subito ad un forno degradato. Allorchè i *Biscottini* averanno preso un bel color biondo li cavarete fuori, e li distaccherete dalla carta col coltello.

Biscottini da Dama.

Questi *Biscottini* si preparano con la medesima pasta di quelli alla *Cucchiaja*, e solo variano, che vi si aggiunge una picciola porzione di anisi ben capati. Per cuocerli prendete de' fogli di carta da scrivere, piegateli a scaletta, e con un cucchiajo d'argento da caffè metterete delle picciole porzioni di detta pasta ad ogni vano di detta scaletta; dopo dategli il zucchero spolverizzato come sopra, e fateli cuocere nello stesso modo. Quando saranno cotti allargate la carta colle mani che si distaccheranno da loro stessi.

Biscottini d'Anisi.

Prendete sei uova fresche, dividetene i rossi, e sbattete i bianchi in fiocca, quindi

unite gli uni, e gli altri insieme, e aggiungeteci una libbra di zucchero in polvere, poscia circa due oncie d' anisi ben puliti, e finalmente una libbra e mezza di fiore di farina. Quando il tutto sarà bene incorporato insieme, formatene de' pastoncini lunghi trè dita sopra lastre; fateli cuocere al forno di bel colore. Allorchè saranno cotti li tagliarete con una coltella per isbiescio, acciò abbiano la forma di *Biscottini*, poscia li metterete nuovamente sopra una lastra, facendoli biscottare al forno finchè averanno preso un bel color biondo.

Biscottini Glassati.

Questi medesimi *Biscottini* di *Anisi* li potete servire in altra maniera, cioè prendete del zucchero chiarificato, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, e metteteci dentro qualunque odore vi piacerà; indi lo stancheggiarete fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento all'intorno del bordo della cazzarola, finchè sarà quasi freddo, ed imbianchito, immergeteci allora i biscottini uno per volta, che porrete con una forchetta a scalare sopra una graticchia con un piatto sotto. Per maggior comparsa gli potrete mettere sopra de' pistacchi ben triti ed asciugati alla stufa, ovvero folignate di varj colori. Potete ancora glassare questi *Biscottini* con una *Glassa* bianca, o colorita; ovvero serviteli soltanto con un *Gelo* di zucchero al naturale.

Biscottini all' Inglese.

Mescolate insieme una libbra di fiore di farina, otto oncie di zucchero fino, e quattro oncie di butirro fresco; poscia a poco per volta metteteci quattro uova fresche, bianco e rosso sbat-

sbattuti un poco insieme, e formatene una pasta alquanto soda, aggiungendovi mezza libbra di mandorle dolci pelate e intere; formatene de' pastoncini larghi due dita, che farete cuocere al forno sopra lastre di rame. Quando saranno ben cotti, e di bel colore li cavarete dal forno, e tagliarete a *Biscottini*, che metterete a biscottare come il solito.

Biscottini alla Francese.

Pesate tanto zucchero fino per quanto pesano sei uova, e pesate ancora tanto fiore di farina per quanto pesano quattr' uova, dividete i rossi dai bianchi delle sei uova, e sbattete questi bianchi in fiocca, sbattete pure in una catinella, o cazzarola quattro rossi, uniteci i bianchi montati, e poco per volto il zucchero che avete pesato; finalmente uniteci la farina col setaccio, e un poco d' olio essenziale zuccheroso di cedrato. Ved. nel *Tom. I. pag.* 149. Versate la pasta dentro un imbuto col buco largo un dito, fatela scorrere sopra della carta da scrivere alla lunghezza di circa un dito, indi con una salvietta fina con entro zucchero in pane spolverizzato, sbruffate il zucchero sopra i *Biscottini*, e li farete subito cuocere di bel color d' oro ad un forno temperato. Quando saranno cotti li staccherete dalla carta col coltello.

Biscottini d' Anisi all' Inglese.

Prendete una libbra di zucchero fino, una libbra di mandorle pelate asciugate al forno e mezze peste, quattr' uova fresche, due oncie di butirro fresco, un' oncia d' anisi ben nettati, farina quanto basti per fare una pasta maneg-

neggievole ; formatene de' pastoncini larghi due dita , fateli cuocere sopra lastre di un bel colore , e tagliateli , biscottateli , e serviteli come quelli all' *Inglese* .

Biscottini alla Genovese .

Abbiate della pasta di mandorle , stendetela alla grossezza di uno scudo , spolverizzandola con zucchero in polvere , stendeteci sopra col coltello della buona marmellata di qualunque specie , tornate a coprire con altra pasta di eguale grossezza ; segnate sopra con il coltello la forma che volete dare ai *Biscottini* , fateli cuocere ad un forno temperato sopra lastre di rame con sotto un foglio di carta . Quando la pasta sarà cotta e di bel colore , prima che si raffreddi , tagliate i *Biscottini* dove avete segnato . Questi *Biscottini* li potete coprire con una *Glassa* Reale , o di *Marenga* , ovvero colorita . Se è bianca , o rossa , ci potete seminare sopra delle folignate , o dei pistacchi verdi triti , e farla asciugare al forno .

Biscottini da Cavaliere .

Prendete una libbra di mandorle dolci pestate fine , otto oncie di zucchero in polvere , una quarta di cannella fina , una quarta di scorzetta candita di cedrato o di portogallo trita , mezzo mostacciuolo di Napoli grattato , due oncie di cioccolata grattata , sei uova fresche , sbattete il tutto in una cazzarola , o catinella , per un' ora , poscia versate in cassettine lunghe di carta , o di latta senza fondo ed in vece carta , fate cuocere ad un forno moderato . Quando i *Biscottini* saranno cotti , levateli dalle

cas-

cassettine, e copriteli sopra, o tutto all' intorno di un *Gelo* di zucchero bianco, o colorito.

Biscottini alla Maltese.

Chiarificate una libbra di zucchero, e fatelo cuocere alla gran *Perla* con due oncie d' acqua di rose, aggiungeteci una libbra di mandorle pelate e trite, e dopo sei oncie di fiore di farina, mescolando sempre sopra un fuoco leggiero con una cucchiaja di legno. Quando la composizione principia ad inveschire, e che forma una pasta tenera e delicata, sarà segno che è cotta. Spolverizzate delle lastre con zucchero fino, formateci sopra con questa pasta de' *Biscottini* di quella grandezza che volete; fateli cuocere ad un forno temperato di bel colore, e serviteli. Se non ci volete mettere la farina, poneteci in vece due oncie di cioccolata grattata, e pistacchi triti a sufficenza.

Biscottini alla Scozzese.

Prendete mezza libbra di mandorle dolci pelate, e trite fine, mezza libbra di pignuoli triti, un poco d' olio essenziale zuccheroso di cedrato. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 149. zucchero fino quanto basti, e bianco d' uova in fiocca a proporzione per formarne una pasta maneggievole. Formatene sopra la carta de' *Biscottini*, come le *Spume*, e fateli cuocere ad un forno temperatissimo. Staccateli dalla carta col coltello.

Biscottini alla Spagnuola.

Abbiate una *Glassa Reale* con un poco di olio essenziale zuccheroso di cedrato, o di portogallo; tagliate dell' ostia bianca a strisce lunghe come biscottini, stendete sopra queste strisce della glassa suddetta e mandorle e pi-

e pistacchi alla perlina triti, coprite con un'altra striscia d'ostia, replicate la glassa, le mandorle, e li pistacchi; continuate così per quattro o cinque volte, e terminate con la glassa assoluta, fate cuocere ad un forno temperatissimo sopra lastre, e servite freddo.

Biscottini da Dama Tagliati.

Impastate dieci rossi d'uova fresche e un bianco, con ott' oncie di zucchero fino, un'oncia di anisi nettati e triti, e fiore di farina quanto basti a formare una pasta non tanto dura; formatene due pastoncini, fateli cuocere sopra una lastra ad un forno temperato, poscia tagliateli a *Biscottini*, e fateli asciugare al forno.

Biscottini di Cioccolata al Marzapane.

Quando averete cotto alla cazzarola una libbra di pasta di mandorle. Vedetela quì appresso, aggiungeteci delli pistacchi verdi interi, quattro oncie di cioccolata squagliata e ridotta in pasta, e due oncie di zucchero cotto alla gran *Piuma*; levate quindi dal fuoco; quando sarà alquanto raffreddata metteteci un bianco d'uovo fresco, mescolate tutto bene, che sia un pasta maneggievole, formatene dei *Biscottini* sopra la carta, e fateli cuocere ad un forno temperato.

Biscottini di Savoja.

Abbiate una *Pasta* di *Savoja* come è descritta alla *pag.* 148. piegate de' fogli di carta a scalette larghe circa due dita, e con un cucchiajo d'argento, poneteci tanta pasta quanta è necessaria per formare un biscottino, dategli sopra del zucchero in polvere col setaccio di seta, o voltate le carte sopra il zucchero, ponete subito sopra lastre, e fate cuocere ad un forno assai tem-

temperato di bel colore. Distaccateli dalla carta come quelli alla *Cucchiaja*.

Biscottini di Pane di Spagna.

Questi *Biscottini* si preparano colla *Pasta* di *Pane* di *Spagna*. Vedetela alla *pag.* 147. Si fanno cuocere sopra fogli di carta a scalette, gli si da il zucchero come quelli di *Savoja*, e si cuociono, e si distaccano egualmente.

Biscottini di Mandorle.

Pestate fine nel mortajo otto oncie di mandorle dolci con due dozzine di amare, aspergendole con un poco di bianco d' uovo; aggiungeteci quindi otto oncie di zucchero fino, seguitate a pestare, poi otto rossi d'uova fresche, pestate ancora, e quindi li otto bianchi sbattuti in fiocca, finalmente col setaccio passateci quattro oncie di fiore di farina, mescolate dolcemente, versate in cassettine di carta, o di latta senza fondo ed in vece carta, o in fogli di carta a scalette, dategli il zucchero sopra, e fate cuocere ad un forno temperato di bel colore. Serviteli levati dalle cassettine, o dalla carta.

Biscottini Savojardi alla Provenzale.

Prendete della *Pasta Savojarda* alla *Provenzale*. Ved. *p.* 151. Stendetela col cucchiajo sopra fogli di carta a scalette, dategli il zucchero sopra, e fate cuocere di bel colore.

Biscottini di Pistacchi.

Pestate nel mortajo quattr' oncie di *Pistacchi* ben verdi sbollentati e pelati, con un poco di scorzetta di cedrato candita, ed un poco di scorzetta di limone grattata, aspergendoli con un poco di bianco d' uovo, aggiungeteci quindi quattro oncie di zucchero fino, un pizzico

zico di fiore di farina, e trè rossi d'uova, mescolate bene, ed in fine cinque bianchi d'uova sbattuti in fiocca. Stendete questa pasta sopra fogli di carta a scaletta, e fateli cuocere con zucchero sopra, come quelli alla *Cucchiaja*.

Biscottini di Cioccolata.

Grattate trè oncie di *Cioccolata*, sbattetela con quattro rossi d'uova fresche, e otto oncie di zucchero in polvere, aggiungeteci otto bianchi d'uova sbattuti in fiocca, e col setaccio quattro oncie di fiore di farina. Finite, e fate cuocere questi *Biscottini* come quelli alla *Cucchiaja*.

De' Marzapani.

I *Marzapani* sono una *Pasta di Mandorle* e di *Zucchero* unito insieme, detta, *Pasta Reale* di *Marzapane*, che si prepara come i *Biscotti*, e *Biscottini* tutto l'anno. Si possono i *Marzapani* diversificare, secondo le stagioni diverse de' *Frutti*, mediante i varj ripieni di *Marmellate*. Si cuoprono ancora con *Glasse* e *Geli* di zucchero.

Marzapani Imperiali.

Sbollentate, pelate, e pestate assai fine due libbre di *Mandorle dolci*, aspergendole con un poco di bianco d'uovo. Abbiate due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, quando lo levate dal fuoco dimenatelo un poco con una cucchiaja finchè sia un pochino raffreddato, mescolateci allora sei rossi d'uova fresche stemperate con un poco del medesimo zucchero freddo, e stancheggiatelo con un cucchiajo d'argento intorno al bordo della cazzarola fino a tanto che sarà sbianchito, metteteci quindi le due libbre di mandorle suddette, aggiungeteci la

la scorzetta grattata di un cedrato, o di un portogallo, o di un limone, o della cannella, o vainiglia in polvere, mescolate e incorporate bene il tutto insieme, stendete questa *Pasta* di *Marzapane* sopra lastre stagnate e spolverizzate di zucchero, alla grossezza di un dito, spolverizzate anche di sopra, mettete alla stufa per trè, o quattr' ore; quindi con un taglia pasta tagliate i *Marzapani* di quella grandezza che volete, a mostacciuoli, tondi, ovati, a giglio; a cuore, a rosetta, e come vi pare.

Potete ancora stendere la pasta alla grossezza poco più di un dito sopra dell'ostia bianca a guisa di mostaccioli, o di raffioli, o in rotelle, o in rosette ec., metterla alla stufa sopra lastre stagnate per trè o quattro ore, e poscia coprire si gli uni, che gli altri *Marzapani* con un *Gelo* di zucchero bianco, o colorito; ovvero con una *Glassa Reale* o di *Marenga*, che farete asciugare un momento al forno.

Marzapani Reali.

Si chiama questa, *Pasta Reale di Marzapane*, e si prepara esattamente come la precedente, alla sola differenza, che è bianca, perchè non vi si mettono i rossi d' uova, e si finisce, e si serve egualmente.

Marzapani alli Pistacchi.

Pelate all' acqua calda due libbre di *Pistacchi* verdi, passateli alla fresca, asciugateli, pestateli assai fini nel mortajo, aspergendoli con un poco di bianco d'uovo. Stancheggiate fuori del fuoco due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*; quando sarà sbianchito, metteteci li *Pistacchi* pestati, quell' odore che volete, come ai

Mar-

Marzapani Imperiali, dimenate, e mescolate bene, fino a tanto che la pasta sarà quasi fredda; formatene quindi i *Marzapani* come sopra. Per conservarli teneteli in scatole con carta tagliata in luogo asciutto.

Marzapani alla Cioccolata.

Chiarificate, e fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre di zucchero con sei oncie di cioccolata squagliata; tirate quindi indietro dal fuoco, stancheggiate il zucchero con un cucchiajo d'argento come il solito; quando sarà bene stancheggiato metteteci due libbre di *Mandorle dolci* pestate finissime, e un poco di cannella e di vainiglia in polvere; mescolate, ed incorporate bene con una cucchiaja di legno, finchè la pasta sia quasi raffreddata. Formateci *Marzapani*, come quelli *Imperiali*, e copriteli con una *Glassa*, o *Gelo* bianco.

Marzapani alla Candè.

Pelate e pestate assai fine una libbra di *Mandorle*, ed una libbra di *Pistacchi* verdi, aspergendo con un poco di bianco d'uovo mescolato con due cucchiaj d'acqua di fiori d'arancio. Fate cuocere alla gran *Piuma* due libbre di zucchero, stancheggiatelo fuori del fuoco; quando sarà sbianchito, metteteci le *Mandorle*, e li *Pistacchi*; dimenate ed incorporate bene insieme con una cucchiaja di legno, finchè la pasta sia quasi raffreddata. Formateci i *Marzapani*, come quelli *Imperiali*, e glassateli come volete.

Marzapani al Sugo de' Frutti Rossi.

Quando averete cotto due libbre di zucchero alla gran *Piuma*, aggiungeteci il sugo di una libbra di *Visciole*, o di *Ribes*, o di polpa di

di *Framboese*; fate alzare qualche bollo, acciò il zucchero torni alla sua cottura di prima; stancheggiatelo allora fuori del fuoco, come il solito, e metteteci due libbre di *Mandorle* peste finissime, un poco di cannella in polvere; mescolate ed incorporate bene il tutto insieme, formatene i *Marzapani* come sopra, fateli asciugare alla stufa sopra lastre, o sopra all'ostia, e serviteli coperti di una *Glassa*, o di un *Gelo* bianco.

Marzapani al Cedrato.

Quando averete stancheggiato due libbre di zucchero alla gran *Piuma*, come si è detto altre volte, aggiungeteci due libbre di *Mandorle* peste finissime, ed una libbra di *Marmellata* di *Cedrato*; mescolate bene il tutto insieme, e formatene i *Marzapani*, fateli asciugare un poco più alla stufa sopra lastre, o sopra all'ostia, e copriteli con *Glassa*, o *Gelo* di zucchero.

Nello stesso modo potete preparare i *Marzapani* di *Portogallo*, di *Limone ec.*

Marzapani al Fiore d'Arancio.

Allorchè averete pestate due libbre di *Mandorle* dolci, aggiungeteci mezza libbra di *Marmellata* di *Fiori d'Arancio*, e metterete poi queste *Mandorle* col *Fiore d'Arancio* in due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e stancheggiato; mescolate bene, e formatene i *Marzapani* come tutti gli altri, e glassati egualmente.

Nella stessa maniera potete apprestare i *Marzapani* con tutte sorta di *Marmellate* di *Frutti*, e di *Scorzette* di *Agrumi*.

Marzapani alla Cannella.

Dopo che averete messo due libbre di *Mandorle* peste finissime, in due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e stancheggiato, uniteci un' oncia di buona cannella in polvere; mescolate ed incorporate bene le *Mandorle* e la *Cannella*, col *Zucchero*; formatene i *Marzapani* come volete, fateli asciugare alla stufa, e serviteli coperti di una *Glassa*, o di un *Gelo* di zucchero bianco, o colorito.

Marzapani alla Vainiglia.

Questi *Marzapani* si preparano come quelli di *Cannella*, e solo variano che in luogo della cannella metterete due baccelli di *Vainiglia* in polvere pestata con un' oncia di zucchero in grana, e li finirete, e glasserete nello stesso modo.

Marzapani alla Duchessa.

Allorchè ogni sorta di *Pasta* di *Marzapane* sarà levata calda dalla cazzarola, stendetela sopra lastre stagnate, con ostia bianca lavorata sotto, alla grossezza di poco più di mezzo dito traverso, copritela quindi con altra ostia bianca, e quando sarà fredda ponetela alla stufa per trè o quattr' ora. Poscia tagliate li *Marzapani* a mostaccioletti, o rosette, o gigli, o anelletti, o come più credete a proposito.

Marzapani di Mandorla Amara.

Questi *Marzapani* si preparano come quelli *Reali*, e solo differiscono che si mette metà *Mandorle dolci*, e metà *Mandorle amare*, e si finiscono come gli altri.

Mar-

Marzapani Semplici .

Prendete due libbre di *Mandorle dolci* , pelatele all'acqua calda , passatele alla fresca , asciugatele , pestatele come le precedenti . Quando saranno peste assai fine, chiarificate una libbra di zucchero , e fatelo cuocere alla *Piuma* ; metteteci quindi le *Mandorle*, incorporate bene insieme con una cucchiaja di legno , dimenando nel fondo , ed all'intorno della cazzarola affinchè non si attacchi , benchè fuori del fuoco . Conoscerete quando la pasta sarà fatta , allorchè toccandola col rovescio della mano non si attaccherà alla medesima. Mettetela allora sopra la tavola della pasticceria , spolverizzatela di zucchero fino sotto e sopra , e lasciatela riposare e raffreddare , per quindi formarne dei *Marzapani* , come tutti i precedenti .

Marzapani Imbottiti .

Con tutte le *Paste* di sopra descritte si possano formare de' *Marzapani Imbottiti* , cioè *Ripieni* . Variano questi ripieni a seconda di che sono composte le differenti *Paste di Marzapane* . Per esempio i *Marzapani Imperiali* si possano riempire di *Candito d'Vovo* , di *Candito di Cioccolata ec.* , come lo stesso in quelli di *Frutti rossi* , e così il talento dell'Artista potrà variare questi *ripieni* , e *glassarli* , sempre all'opposto della composizione della *Pasta de' Marzapani* . Per ciò fate stendere un dito scarso di *Pasta di Marzapane* qualunque , sopra dell'ostia a guisa di mostacciolo , o raffiolo , o a cuore ec. , metteteci nel mezzo quel ripieno che credete a proposito , ricoprite con altrettanta pasta , appareggiate , e dategli una bella forma col coltello ba-

gna-

gnato nel bianco d' uovo sbattuto, ponete alla stufa sopra lastre per cinque o sei ore, e poscia glassate sopra i *Marzapani* con un *Gelo* o una *Glassa* bianca o colorita. Se sono coperti di *Glassa* metteteli un momento sotto un forno da campagna con fuoco solamente sopra.

Potete ancora, dopo che i *Marzapani* ripieni saranno asciugati alla stufa, tagliargli sopra con un taglia pasta di vostro genio, e quindi coprirli con *Gelo* o *Glassa* di zucchero. Si avverte, che l' ostia deve essere collocata sopra le lastre quando ci stendete la *Pasta di Marzapane*.

Potete inoltre, quando qualunque *Pasta* di *Marzapane* sarà formata, metterla sopra la tavola o pietra della pasticcieria, con zucchero in polvere sotto e sopra, stenderla alla grossezza poco più di mezzo dito, e posarla sopra lastre di rame stagnate, stendervi sopra col coltello quella *Marmellata* che più sarà di vostro genio, coprirla quindi con altra *Pasta* di *Marzapane* della medesima grossezza, metterla alla stufa per trè ore; quindi tagliarla con un taglia pasta di quella forma, che credete più a proposito, e *Glassare* questi *Marzapani*, come tutti gli altri.

Marzapani Suffle.

Pelate all' acqua calda e passate alla fresca due libbre di *Mandorle dolci*, asciugatele, pestatele assai fine nel mortajo, aspergendole con un poco di bianco d' uovo, affinchè non covino l' olio; mescolateci quindi due libbre di zucchero fino in polvere, odore a piacere, e bianco d' uovo sbattuto in fiocca, quanto è necessario, onde formare una *Pasta* tenera e maneggievole. Formatene i *Marzapani* come credete.

Con

Con questa *Pasta* ci potete formare dei *Marzapani* come tutti i precedenti, stendendola sopra la pietra, e spolverizzandola con zucchero bianco in polvere alla grossezza di un dito, e tagliarla con un taglia pasta. Si fanno cuocere questi *Marzapani* sopra lastre stagnate con sotto fogli di carta bianca, ad un forno temperato. Si riempiono, se si vuole, e si glassano con *Glassa Reale*, o di *Marenga*, o *Colorita*, e si fa asciugare la glassa sotto un coperchio da campagna con fuoco solamente sopra. Potete ancora *Glassare* questi *Marzapani* con un *Gelo* di zucchero, bianco, o colorito. Vedete li differenti *Geli* alla *p.* 145. e 146.

Marzapani Sufflè di Mandorla Amara.

Questa *Pasta di Marzapane* si prepara esattamente come la precedente, alla sola differenza che si mette una libbra di *Mandorle dolci*, una libbra di *Mandorle amare*, e due libbre e mezza di zucchero in polvere. Per il resto si finisce, si cuoce, si glassa, e si serve come sopra.

Marzapani Sufflè Seringati.

Quando averete preparato una delle due *Pasta Sufflè* come sopra, mettetela nella seringa con una stampa di buco largo, fatene sortire la *Pasta* sopra carta bianca a quella lunghezza che credete, per formarne serpette, ciambellette ec. Fate cuocere ad un forno temperato, e servite di bel colore senza glassare.

Pane di Spagna Glassato.

Non solo i *Marzapani* vengono coperti con un *Gelo di Zucchero*, ma ancora qualunque altra *Pasta*, come il *Pane di Spagna*, le *Paste*, di

Torino, di *Savoja*, di *Mandorle ec.* Queste *Paste* così *Glassate* si chiamano *Pezzi con Gelo*. Per farli, quando averete cotto qualunque delle suddette *Paste*, o in stampe, o in cassettoni, o in cassettine, e raffreddate, tagliatele in pezzi riquadrati larghi, lunghi, e alti tre dita traverse, ed anche più se lo giudicate a proposito. Abbiate pronto un *Gelo* bianco di zucchero, o di colore, immergeteci, con due forchette, un pezzo di *Pane di Spagna*, e ponetelo subito sopra una graticchia a sgocciolare con un piatto sotto. Quando sono fatti tutti, e freddi serviteli.

Se li volete coprire di *Geli* di differenti colori, immergete in un *Gelo* una sola parte, ed allorchè questa sarà asciugata, immergete l'altra parte in un'altro *Gelo*, e così li potete coprire di quanti *Geli* coloriti volete. Tutte le suddette *Paste* tagliate in pezzi le potete ancora riempire con qualche *Marmellata*, o *Condite d'Uovo*, e coprirle di uno, o più *Geli* di *Zucchero*, come i *Biscotti* molli. Ved. *pag.* 156.

Delle Spume, Marenghe, e Pignoccate.

Sono questi *Lavori* di *Biscottineria* molto delicati, e serviti tutto l'anno sulle più delicate mense. Se ne preparano di varie specie, e colori. Sono belli, facili a farsi, e molto comodi per guarnire il *Deser*, potendoli fare nel momento.

Spume di Mandorle Amare.

Pestate mezza libbra di *Mandorle Amare* ben fine, aspergendole con un poco di bianco d'uovo, aggiungeteci una libbra di zucchero in polvere, la scorzetta grattata di mezzo limone, e due bian-

bianchi d'uova fresche sbattute in fiocca . Osservate che la pasta non sia tanto tenera , cioè che non si spandi e si sostenga ; e formatene le *Spume* , ossiano piccioli gruppetti , sopra fogli di carta bianca , ponetele sopra lastre , e fate cuocere ad un forno temperatissimo di bel colore . Distaccatele calde dalla carta col coltello .

Spume di Cioccolata .

Prendete una libbra di zucchero in polvere , trè oncia di *Cioccolata* grattata , due bianchi d' uova scarsi sbattuti in fiocca ; fatene una *Pasta* un poco più soda della precedente ; formatene le *Spume* sopra fogli di carta , e fatele cuocere ad un forno assai temperato sopra lastre stagnate .

Spume di Pistacchi ,

Abbiate mezza libbra di *Pistacchi Verdi* pelati , e asciugati alla stufa , pestateli nel mortajo , aspergendoli con un poco di bianco d' uovo , aggiungeteci una libbra di zucchero in polvere , e due bianchi d' uova fresche sbattute in fiocca ; formatene una pasta come sopra , e delle *Spume* nello stesso modo , che farete cuocere ad un forno temperatissimo .

Spume di Pignuoli , di Nocchie , e di Noci .

Queste *Spume* si preparano tutte nella stessa maniera , che quelle di *Pistacchi* , aggiungendoci qualche poco di odore a piacere , onde rilevarne il gusto .

Spume di Cannella Candita .

Mescolate in una libbra di zucchero in polvere due bianchi d'uova scarsi sbattuti in fiocca , mescolate insieme , e aggiungeteci due oncie di *Cannella* in filetti assai minuti preparata al

brillante ; formatene le *Spume*, come sopra, e fatele cuocere egualmente.

Spume di Caffè.

Prendete un' oncia di *Caffè* abbrostolito, e macinato finissimo, mescolatelo con una libbra di zucchero, e due bianchi d'uova scarsi sbattuti in fiocca ; formatele una *Pasta*, e delle *Spume*, come le precedenti ; fatele cuocere egualmente.

Spume di Cedrato.

Tagliate in piccioli filetti trè oncie di *Cedrato Candito*, cioè o *Tirato a Secco*, o al *Brillante*, e tre oncie di *Mandorle* alla *Perlina* ; Abbiate una libbra di zucchero in polvere bianchissimo, mescolateci due bianchi d' uova fresche sbattuti in fiocca, le *Mandorle* e *Cedrato* in filetti ; formatene una *Pasta*, e delle *Spume*, come il solito, e fatele cuocere nello stesso modo.

Spume di Fiori d' Arancio.

Prendete trè oncie di *Fiori* d'*Arancio* alla *Perlina*, una libbra di zucchero bianco in polvere, due bianchi d' uova scarsi sbattuti in fiocca ; formatene *Pasta*, e *Spume*, come le precedenti.

Spume di Anisi.

Queste *Spume* si preparano come quelle di *Fiori* d' *Arancio*, con trè oncie di *Anisi* alla *Perlina*, e si finiscono e si cuociono egualmente.

Spume di Finocchio Granito.

Anche queste *Spume* si apprestano come quelle di *Fiori d' Arancio*, con trè oncie di *Finocchio granito* preparato alla *Perlina*,

Spu-

Spume di Filetti alla Perlina.

Le *Nocchie*, li *Pistacchi*, le *Mandorle*, le *Noci*, e con tutto altro preparato alla *Perlina*, e tagliato in filetti assai minuti, o trito, si possano apprestare delle *Spume*, mettendo in una libbra di zucchero in polvere due bianchi d'uova fresche sbattute in fiocca, e mezza libbra delle *Perline* suddette; formarne una *Pasta*, e quindi delle *Spume*, come tutte le altre.

Spume di Cannella.

Mescolate una libbra di zucchero in polvere, con un'oncia di cannella pestata finissima, e due bianchi d'uova fresche scarsi sbattuti in fiocca; formatene una *Pasta*, e delle *Spume* come le altre.

Spume di Portogallo.

Estraete sul momento l'olio essenziale zuccheroso a due Portogalli; vedetene la maniera nel *Tom. I. pag.* 149., mescolatelo con una libbra di zucchero bianco in polvere, e due bianchi d'uova fresche scarsi sbattuti in fiocca; formatene una *Pasta*, e quindi delle *Spume* sopra carta bianca, e fatele cuocere come le precedenti.

Spume di Limone, di Cedrato, di Arancio.

Si preparano queste *Spume* come quelle di *Portogallo*, eccettocchè si mette la metà dell' *Arancio*, per essere estremamente penetrante.

Spume di Vainiglia.

Pestate finissima mezz' oncia di vainiglia, con un poco di zucchero in grana, o in pane. Quando sarà ben pesta, mescolatela con una libbra di zucchero in polvere, e due bianchi d'uova fresche scarsi sbattuti in fiocca; formatene

tene *Pasta*, e *Spume*, come le altre, e cuocetele egualmente.

Spume Seringate.

Le *Spume* di *Mandorla Amara*, di *Pistacchi*, di *Pignuoli*, di *Nocchie*, di *Noci fresche*, le potete servire seringate; cioè formate la pasta da *Spume* un pocchino più soda, mettendoci, o più zucchero, o meno bianco d'uovo, mettetela nella seringa, fatene sortire la *Pasta*, e formatene sopra carta bianca, o delle serpette, o ciambellette, e fate cuocere ad un forno assai temperato.

Se due bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca sono troppi, onde formare con una libbra di zucchero una pasta giusta da *Spume*, mettetene un pocchino meno nell'atto che l'impastate. Osservate che il forno dev'essere di un calore temperatissimo.

Marenghe Gemelle.

Abbiate una libbra di zucchero in pane ridotto in polvere, e trè bianchi d'uova sbattuti bene in fiocca, mescolate insieme, mettendo il zucchero nel bianco d'uovo poco per volta, e se è poco per trè bianchi d'uova, metteténe un poco di più, onde formare una giusta pasta da *Marenghe*, cioè che non spandi, e si sostenga, aggiungeteci un poco d'olio essenziale zuccheroso di cedrato; formatene quindi sopra carta bianca le *Marenghe* tonde, o ovali, e più picciole della metà di un'uovo, con un cucchiajo d'argento, spolverizzatele bene sopra con zucchero fino in un setaccio di seta; fatele cuocere di color pallido sopra la tavola coperte di un forno da campagna ben chiuso ac-

acciò non isvapori. Quando saranno cotte, distaccatele col coltello, vuotatele un poco al di dentro, riempitele di una visciola sciroppata, o fravola cruda, o pezzetto di candito, o altro, unite due *Marenghe* insieme a foggia di un uovo, e ponetele alla stufa in un setaccio guarnito di carta.

Marenghe di Pistacchi.

Queste *Marenghe* si apprestano nello stesso modo che le precedenti, e solo variano che vi si aggiunge mezza libbra di *Pistacchi verdi* pelati all' acqua calda, asciugati alla stufa, e pesti ben fini con un poco di zucchero in polvere.

Marenghe Secche.

Fate una *Pasta* come quella delle *Marenghe Gemelle*; formatene sopra la carta bianca delle *Marenghe* un poco più grandi delle precedenti, dategli il zucchero nello stesso modo, fatele cuocere ad un forno moltissimo temperato, sopra lastre stagnate; quando saranno d' un bel color d'oro, levatele dalla carta, e fatele seccare bene alla stufa. Potete riempire queste *Marenghe* al di sotto, di ciò che vorrete.

Marenghe Bianche di Pistacchi.

Quando averete fatta una *Pasta* come per le *Marenghe Gemelle*, mescolateci quattr' oncie di belli *Pistacchi verdi*, pelati all' acqua calda, ed asciugati alla stufa; mescolate, formatene con un cucchiajo d' argento le *Marenghe* sopra carta bianca, che ognuna contenga due o trè *Pistacchi*, dategli sopra il zucchero fino come il solito, e fatele cuocere ad un forno temperato di bel colore. Se non gli darete sopra il

zuc-

zucchero resteranno bianche come la carta. Distaccatele col coltello, e fatele asciugare ancora alla stufa dentro un setaccio guarnito di carta.

Marenghe Varie.

Nello stesso modo che sono preparate le *Marenghe Bianche* di *Pistacchi*, si possano apprestare ancora con *Anisini*, *Finocchio* granito dolce, *Mandorle* amare trite, *Pistacchi* triti ec. il tutto *Perlinato*. La dose è una libbra di zucchero, trè bianchi d'uova, e quattr'oncie di *Perline*.

Pignoccate Bianche.

Chiarificate una libbra di zucchero, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, stancheggiatelo quindi fuori del fuoco con un cucchiajo d'argento; quando sarà sbianchito, metteteci nove oncie di *Pignuoli* recenti ben nettati, stancheggiate ancora un poco, e formatene le *Pignoccate* sopra piccioli tondi di ostia bianca, ponetele quindi alla stufa per trè o quattr'ore, e conservatele dentro un setaccio guarnito di carta in luogo asciutto. Se volete potete stendere la *Pignoccata* sopra fogli d'ostia bianca alla grossezza poco più di mezzo dito traverso, e prima che sia del tutto raffreddata tagliarla a piccioli mostacciuoli, o rossette, o coretti, o stellette, con una stampetta di latta. Si servano in cartine arricciate.

Pignoccate Rosse.

Queste si preparano nello stesso modo, e solo si aggiunge nel zucchero prima di stancheggiarlo un poco di sciroppo di uvetta lacca, onde darà alle *Pignoccate* un bel colore amarante, e si finiscono come le precedenti.

Pignoccate Verdi.

Anche queste si apprestano come sopra, mettendo in luogo del rosso una sufficente quantità di verde di spinaci allo sciroppo.

Pignoccate di Pistacchi.

Queste *Pignoccate* portano il nome, benchè fatte senza pignuoli, ed in vece nove oncie di *Pistacchi verdi* pelati all'acqua calda, ed asciugati un poco alla stufa. Per il rimanente si finiscono come quelle di *Fignuoli*.

Della Pasta di Mandorle.

E' questa una pasta che rassomiglia molto a quella *Reale* di *Marzapane*, benchè sia differente, e serve ad altri usi. I Francesi confondano queste due specie di *Paste*, dando ad entrambe il nome di *Massepins*. La *Pasta di Mandorle* è molto più in uso, che la *Pasta di Marzapane*, perchè si lavora assai meglio, ed è più propria per l' intagli di disegno, per la decorazione, e perchè finalmente è una pasta maneggievole. Serve a preparare delle belle guarnizioni per i tondini di credenza, ed a formare tante *Bomboches* molto piacevoli al gusto. Ciò nonostante la *Pasta di Marzapane* è di un gusto più universale, e se ne fa un gran consumo.

Pasta Reale di Mandorle.

Fate cuocere due libbre di zucchero a *Cassè*, tiratelo quindi fuori dal fuoco, e metteteci due libbre di *Mandorle dolci* pestate finissime, come per la pasta di *Mandorle* alla *Piuma*, mescolate bene insieme con una cucchiaja di legno fuori del fuoco, fino a tanto che le *Mandorle* si siano bene incorporate col zucchero. Ciò fatto ponete la *Pasta* sopra la tavola o pietra del-

della pasticcieria con zucchero fino sotto e sopra, fatela riposare, e quando sarà freddo stendetela come appresso, e fatene quell'uso, come delle altre *Paste* di *Mandorle*.

Pasta di Mandorle alla Piuma.

Pelate all' acqua calda delle *Mandorle* dolci, secondo che avete di bisogno di pasta, passatele alla fresca, asciugatele, pestatele nel mortajo, aspergendole di tempo in tempo con bianco d'uovo sbattuto con un poco d'acqua di cannella, o di fiori d'arancio, acciò non caccino l'olio; quando saranno peste assai fine, abbiate tanto peso di zucchero per quanto era il peso delle *Mandorle*, fatelo cuocere alla gran *Piuma*, metteteci le *Mandorle* pestate, ponete sopra un fuoco moderato, mescolando sempre con una cucchiaja di legno finchè vedrete che la *Pasta* si distacca dalla cazzarola, e che non si attacca più alle dita; levatela allora dal fuoco, ponetela sopra la pietra, o tavola della pasticcieria con zucchero in polvere sotto e sopra. Quando sarà fredda, stendetela leggiermente con lo stenderello sopra un foglio grande di carta bianca, spolverizzandola sotto e sopra con zucchero fino.

Pasta di Mandorle al Zucchero Granito.

Allorchè averete pestato le *Mandorle* come le precedenti, ponetele in una cazzarola con il peso di tanto zucchero in grana, per quanto era il peso delle *Mandorle*, ponete sopra un fuoco moderato, mescolando sempre con una cucchiaja di legno, finchè vedrete che la pasta si distacca dalla cazzarola, e non si attacca più alle dita; levatela allora dal fuoco, e quando sarà fredda co-

come sopra, stendetela leggermente nella stessa maniera, spolverizzandola con zucchero fino.

Pasta di Mandorle alla Rena.

Pelate e pestate assai fine nel mortajo due libbre di *Mandorle*, come sopra, aspergendole con bianco d'uovo sbattuto con un poco d'acqua di cannella; aggiungeteci quindi due libbre di zucchero fino in polvere, e bianco d'uovo sbattuto in fiocca, quanto basti, onde formare una *Pasta* tenera, e maneggevole.

Con questa *Pasta* si fa ciò che si vuole, si stende spolverizzandola con zucchero bianchissimo in polvere, e si fa cuocere sopra lastre di rame con sotto fogli di carta, ad un forno temperato. Vedete i differenti *Lavori* di *Pasta* di *Mandorle*; e l'Articolo de' *Marzapani*.

Pasta di Mandorle Amare alla Rena.

Pelate all'acqua calda mezza libbra di *Mandorle dolci*, e mezza libbra di *Mandorle amare*, pestatele nel mortajo, come le precedenti, aggiungeteci sedici oncie di zucchero in polvere, e bianco d'uovo in fiocca sufficiente per formare una *Pasta* come alla *Rena*. Finite questa *Pasta* come sopra. Serve ai medesimi usi.

Pasta di Mandorle a Diversi Colori.

Prima di far cuocere la pasta di mandorle alla cazzarola, sia alla *Piuma*, sia al *Zucchero granito*, mentre la *Reale* si lascia bianca, aggiungeteci quel colore che più sarà di vostro genio; come per il *Rosso* un poco di sciroppo di uvetta lacca: per il *Verde* un poco di verde di spinaci preparato allo sciroppo; per il *Giallo* la tintura di zafferano preparato egualmente; per il *Nero*, cioccolata squagliata e bollita con un po-

poco d' acqua, e assai ristretta; osservando di fare cuocere la *Pasta* sopra un fuoco moderato acciò non bruci. Alla *Pasta* alla *Rena* gli darete il colore assoluto senza sciroppo, quando ci mettete il zucchero, diminuendo un poco di bianco d' uovo in proporzione del colore.

Con queste *Paste* di *Mandorle* colorite, quando sono ben fatte, e ben maneggievoli, ci potete formare qualunque lavoro di decorazione, basta che abbiate dell' immaginazione, dell'intelligenza, e del disegno. Alla fine delle differenti *Paste* di *Mandorle* *pag.* 190., trovarete alcuni lavori, uniti alla maniera di servire tutta sorta di *Pasta* di *Mandorle*.

Pasta di Pistacchi.

Scegliete una libbra di belli *Pistacchi Verdi*, pelateli all'acqua calda, passateli alla fresca, asciugateli, pestateli assai fini nel mortajo, aspergendoli con un poco di bianco d'uovo. Abbiate una libbra di zucchero cotto a *Cassè*, metteteci i *Pistacchi* pestati, un poco di scorzetta di limone grattata, mescolate bene con una cucchiaja fuori del fuoco, fino a tanto che siano bene incorporati col zucchero. Servitevi di questa *Pasta*, come delle altre *Paste di Mandorle*.

Pasta di Pignuoli.

Questa *Pasta* si prepara come quella di *Pistacchi*, ma con una libbra di *Pignuoli* recenti, odore di cedrato, e si finisce nello stesso modo. Serve ai medesimi usi, come le precedenti.

Paste di Mandorle, di Pistacchi, e di Pignuoli Seringate.

Quando averete fatta una *Pasta di Mandorle* alla *Piuma*, fatela raffreddare sopra la tavola o pie-

o pietra della pasticcieria; essendo fredda mettetela nel mortajo con trè bianchi d'uova fresche per due libbre di *Mandorle*, pestate insieme per una mezz' ora, aggiungendoci nel tempo che pestate trè oncie di zucchero in polvere, e la scorza grattata d'un cedrato, e una quarta d'oncia di cannella in polvere. Seringate questa *Pasta* sopra carta bianca con una stampa un poco grande, e formatene serpette, ciambellette, e ciò che volete; fatela cuocere ad un forno temperatissimo, che resti un poco bianca. Distaccatela dalla carta col coltello.

Lo stesso potete pratticare con le *Paste* di *Pistacchi*, e di *Pignuoli*, preparate col zucchero alla *Piuma*.

Pasta di Mandorle alla Cioccolata.

Prima di levare dal fuoco due libbre di *Pasta* di *Mandorle* alla *Piuma*, metteteci una libbra di *Cioccolata* liquefatta sopra un fuoco leggiero con un poco d'acqua. Quando il tutto si sarà bene incorporato sopra il fuoco dimenando sempre con una cucchiaja di legno, fatela raffreddare, quindi stendetela spolverizzandola con zucchero fino sotto e sopra alla grossezza di circa mezzo dito traverso, tagliatela con un tagliapasta di quella forma che credete, fatela cuocere sopra carta bianca ad un forno temperato, e glassatela con una *Glassa Reale*. Questa pasta vi può servire per molti usi, specialmente di decorazione. La potete preparare al bianco d'uovo e zucchero, e seringarla come la precedente.

Pasta di Mandorle al Fiore d' Arancio.

Quando due libbre di *Mandorle* saranno pestate fine con un poco di bianco d' uovo; fate cuocere due libbre di zucchero alla gran *Piuma*, incorporateci le *Mandorle*, aggiungendoci un poco d' acqua di fiori d' Arancio, e qualche cucchiajo di *Marmellata* di *Fiori* d' *Arancio*; fate cuocere sopra un fuoco leggiero, finchè la *Pasta* si distacca dalla cazzarola, e non si attaccherà alle dita, dimenando sempre con una cucchiaja di legno, e fatela raffreddare prima di lavorarla. Glassarete questi lavori con una *Glasse Reale*.

Pasta di Mandorle al Cedrato.

Questa *Pasta* si appresta come quella al *Fiore d' Arancio*, mettendoci in vece qualche cucchiajo di *Marmellata* di *Cedrato*. Si fa cuocere, e si finisce nello stesso modo.

Paste di Mandorle alla Cannella Bianca.

Allorchè disseccate sopra un picciolo fuoco due libbre di *Mandorle* pestate finissime e asperse con bianco d' uovo, con due libbre di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci due oncie di *Acqua di Cannella* distillata, e finite questa *Pasta* come le altre.

Pasta di Mandorle alla Vainiglia.

Questa *Pasta* si prepara come quella di *Cannella*, ma si mette in vece dell' *Acqua* di *Cannella*, un' oncia di *Vainiglia* pestata finissima con un poco di zucchero in pane, e si finisce come le altre.

Pasta di Mandorle al Framboese.

Quando averete pestato due libbre di *Mandorle*, asperse con mezz' oncia di *Acqua* di *Cannella*,

nella, aggiungeteci una libbra di *Framboese* passato al setaccio, seguitate a pestare insieme. Allorchè sarà bene incorporato con le *Mandorle*, mettete questa *Pasta* in una cazzarola con due libbre di zucchero in polvere, fate disseccare sopra un picciolo fuoco, finchè non si attacchi più alle dita, dimenando sempre con una cucchiaja di legno. Quando sarà fredda pestatela nuovamente nel mortajo, con cinque bianchi d'uova fresche, e mezza libbra di zucchero in polvere. Questa *Pasta* dev'essere maneggievole, la potete seringare, o formarci altri lavori.

Pasta di Mandorle alle Visciole.

Passate al setaccio una libbra di *Visciole* papali, disseccatele in una cazzarola sopra un fuoco leggiero con due libbre di *Mandorle* pettate assai fine, e spruzzate con un poco d'acqua di cannella, e due libbre e mezza di zucchero in polvere, fino a tanto, che la *Pasta* non si attacchi più alle dita, fatela raffreddare, pestatela nel mortajo con li bianchi d'uovo, e il zucchero, come quella di *Framboese*, e finitela nella stessa maniera.

Pasta di Mandorle alle Fravole.

Questa *Pasta* si prepara esattamente come quella di *Framboese*, e si cuoce, e si serve egualmente. Quella di *Ribes* si fa come quella di *Visciole*.

Lavori Diversi, e Maniera di Servire tutta Sorta di Pasta di Mandorle.

Allorchè la *Pasta* di *Mandorle* è ben preparata e maneggiata, e che si abbia dell'immaginazione, della diligenza, e del disegno, si possano fare tutte sorta di bei lavori, e glassarli

sarli con diverse *Glasse* di zucchero ; ovvero decorarli con ornati della stessa pasta di differenti colori.

Non solo con la *Pasta Reale* di *Mandorle*, con quella alla *Piuma*, con quella al *Zucchero granito*, potete formare de' bellissimi lavori di disegno ; ma di più quando l'averete distesa alla grossezza di un paolo sopra carta bianca, o sopra la pietra della pasticcieria spolverizzata di zucchero finissimo sotto e sopra, ci potete formare ancora *Vasi*, *Secchietti*, *Urnette*, *Mastelletti*, *Fiori*, *Saliere*, *Tazze*, *Nastri da Cappello*, *Cestini*, *Canestrelle*, *Chicchere*, *Parterre ec.*, ed ornare, e guarnire questi differenti lavori con altra *Pasta* di *Mandorle* di varj colori, formandoci all'intorno fioretti, cerchi, piccioli cordoni, filetti ec., e riempire questi lavori con *Marmellate* di *Frutti*, con *Frutti Sciroppati*, con *Fravole* fresche bene inzuccherate, con *Sorbetti gelati*, con *Candito d' Vovo*, con *Zabaglione*, con *Creme sbattute ec.*

Questi lavori si rendano facilissimi a farsi, mediante le differenti stampe ; oltre di ciò le strisce di *Pasta* di *Mandorle* si reggano diritte intorno ai fondi, come per le chicchere, mastelletti, saliere ec. Ecco un' idea di tutti questi lavori.

Chicchere.

Tagliate un tondo della grandezza del fondo di una *Chicchera* con un taglia pasta, tagliate ancora una striscia alta quanto la chicchera, e lunga quanto è la circonferenza del fondo, dirizzatela all' intorno del fondo suddetto, incollando le due estremità, e il fondo con zuc-

che-

chero finissimo, mescolato con gomma adragante; fateci all'intorno qualche fiorino assai gentile; con altra *Pasta di Mandorle colorita*, e sull' orlo della chicchera, riportategli una sottile e stretta fittuccina di *Pasta bianca*, e lo stesso intorno al fondo, e adattategli un manicchino corrispondente di *Pasta bianca*; fate asciugare ad un forno leggerissimo sopra una lastra coperta di carta bianca, osservando che la pasta non prenda colore, ma che i colori restino vivaci, e la pasta bianchissima. Potete riempire queste chicchere con un *Sorbetto Gelato*, o altro, e servirle subito.

Mastelletti.

Questi li potete fare nello stesso modo, tagliando la pasta, che deve formare la fascia all' intorno del fondo un poco più alta e attondata in due siti, che devono formare il buco, onde infilare un bastoncello solito da mastelli, fatto anche esso di *Pasta* di *Mandorle*, ed ornare, e cuocere questi *Mastelletti* come le chicchere.

Secchietti.

I *Secchietti* si preparano egualmente, con la sola differenza, che si formano più stretti da piedi, che da capo, e vi si adatta un manico ai due buchi laterali, dove averete tagliato la pasta un pochino più attondata del resto dell' orlo del *secchietto*. Questo manico lo formarete con due filetti tondi di pasta di mandorle nera, e attortigliati insieme; li cerchi glie li formarete con picciolissime fasciette pure di pasta di mandorle nera. Questi *Secchietti* li cuocerete come sopra, e li servirete ripieni di ciò che volete.

Saliere.

Queste le farete ovate, o tonde, ma sono meglio ovate, e più grandi e più basse delle chicchere, con dentro una divisione di una striscia della medesima pasta, che la divida per traverso, e sotto quattro piedini sull' orlo del fondo. Le potete ornare di fuori come credete, cuocere come sopra, e riempirete di due sorta di *Sorbetto gelato*, o altro.

Vasi, Tazze, e Urne.

Questi lavori li farete sopra stampe; cioè stendete la *Pasta* di *Mandorle* al di sopra di dette stampe, che ordinariamente sono di rame, unte con un poco di cera squagliata, e strofinate bene poi con carta suga, ci formarete sull' orlo da capo il suo cordoncino, e da piedi una striscia strettissima di pasta, che ne formerà il piede. Se sono tazze un solo manichino, e se sono vasetti, o urne, due manichini per ciascheduno. Potete ornare sì le une, che le altre con fiorini assai galanti all' intorno di pasta colorita. Dopo cotte riempitele di ciò che volete, e servitele subito.

Canestrelle, e Cestini.

Potete modellare la *Pasta di Mandorle* di un colore paglino in stampe di legno, e riportarla quindi sopra le stampe di rame in forma di cestini, o canestrelle, incollarle come sopra, formandogli il fondo. Il piede, e il manico, li farete con filetti tondi sottilissimi della medesima pasta e attortigliati. Queste *canestrelle*, e questi *cestini* quando sono cotti li potete riempire di tutto ciò che credete a proposito.

Parterre .

E' questo un tondo di *Pasta* di *Mandorla* bianca , grande quanto la circonferenza del fondo del tondino , e grosso come uno scudo . Sopra a questo fondo , che metterete sopra una carta bianca , con strisce di pasta alte un dito traverso si dirizzano sopra detto fondo , e si formano dei rabeschi come un parterre di giardino , contornando il fondo con altra striscia di pasta della medesima altezza , che potete ornare all' intorno come vi pare . Fate cuocere ad un forno leggierissimo sopra una lastra senza prendere colore . Quindi servirete con diverse *Marmellate* ne' vani de' rabeschi .

Fiori , e Nastri da Cappello .

Si formano questi *Fiori* , e questi *Nastri* , con la *Pasta* di *Mandorle* di differenti colori ; si fanno cuocere ad un forno dolcissimo , e quindi si mettono al brillante . Vedete la maniera di brillantare all' Articolo de' *Canditi* al *Brillante*, dopo i *Confetti* .

Altri Lavori di Pasta di Mandorle .

Con le altre *Paste* , di *Mandorle* , di *Pistacchi* , di *Pignuoli* , di *Cioccolata* , di *Fiore d'Arancio* , di *Cedrato* di *Cannella* , di *Vainiglia* , di *Framboese* , di *Visciole* , di *Fravole* , potete preparare diversi altri lavori .

Per esempio con le *Paste* di *Pistacchi* , e di *Pignuoli* ci potete formare una specie di *Marzapani* tanto *semplici* , che *imbottiti* , o sopra lastre , o sopra ostia , asciugati alla stufa , e glassati con una *Glassa Reale* , o un *Gelo* di zucchero .

Lo stesso potete fare con le altre *Paste*, ma queste debbano essere cotte al forno di un colore biondo, e glassate sopra con una *Glassa bianca*.

Quelle *Paste di Mandorle* peraltro dissecate, e pestate al bianco d' uovo, e zucchero, sono eccettuate. Queste le potete stendere alla grossezza di un dito traverso, spolverizzarle di zucchero fino sotto e sopra, tagliarle quindi con un taglia paste di quella forma che volete, farle cuocere ad un forno temperato sopra lastre coperte di carta bianca, e quindi glassarle sopra con una *Glassa bianca*, o con una *Glassa* del loro medesimo frutto, se sono preparate ai *Frutti*; cioè quando sono cotte disciogliete un poco della medesima marmellata con un poco di bianco d'uovo, osservando che sia densa, copriteci questa specie di *Marzapani* di *Frutti rossi*, spolverizzateli con zucchero fino, e rimetteteli un momento al forno per farli asciugare. Potete ancora *Seringare* queste *Paste* come le altre.

Cialdoncini.

Pestate nel mortajo ben fine ott' oncie di mandorle dolci, aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d'uovo, quindi aggiungeteci otto oncie di zucchero in polvere, e trè bianchi d' uova, seguitate a pestare acciò il tutto si mescoli bene insieme. Scaldate due o tre lastre di rame ben pulite, passateci sopra un pezzetto di cera bianca, e subito un foglio di carta suga piegato a più doppj. Quando saranno fredde stendeteci sopra col coltello la

Pa-

Pasta di *Mandorle* suddetta alla grossezza di una moneta di due paoli, e quindi stendete sopra a detta pasta del bianco d' uovo sbattuto in fiocca, e mescolato con zucchero in polvere, e degli anisini ben puliti, Fate cuocere ad un forno temperato, e di un bel color d'oro; poscia tirate fuori del forno, e col coltello tagliate de' quadretti larghi trè dita traversi, abbiate pronta una canna, e a mano a mano avvolgeteli ben caldi a detta canna, e serviteli freddi.

Si possano servire ripieni di una qualche *Marmellata*, o di *Candito d' Vovo*, o di qualche *Sorbetto gelato*.

Cannelli.

Stendete sopra delle lastre la *Pasta* di *Mandorle* come la precedente, ma senza metterci sopra marenga e anisi. Quando sarà cotta e di bel colore, tagliatela, avvolgetela a guisa di *Cannelli*, e quando sono freddi, e nel momento di servire riempiteli di una *Marmellata*, o *Gelatina* di *Frutti*, o altro come sopra, turando uno de' buchi con rotelline, tagliate espressamente quando tagliate i *Cannelli*, ed attaccate con bianco d'uovo e zucchero.

Stinchetti.

Questi sono detti volgarmente *Ossi de' Morti*. Prendete una libbra di zucchero fino e asciutto, dodici bianchi d' uova fresche, una libbra di mandorle tagliate a filetti e asciugate alla stufa. Unite li bianchi d'uova al zucchero in una cazzarola da credenza, e sopra un fuoco leggiero, movete sempre con una cucchiaja, finche vedete

che

che stringe e si ammassa come una pasta, uniteci allora un poco d'olio essenziale zuccheroso di cedrato, o di portogallo, le mandorle suddette, ed incorporate che sono, ponete la pasta sopra la pietra, o tavola della pasticcieria, spolverizzata di zucchero fino, e finchè è calda, formatene *Stinchetti*, come *Ossa de' Morti* lunghi poco più di mezzo palmo, o più se volete, ponete sopra lastre con carta sotto, e fate cuocere ad un forno temperatissimo come le spume, e che siano di un colore biondo, o bianco. Potete formarne ancora *Ciambellette*, *Gattoncini*, e ciò che vi piacerà.

Anelli.

Abbiate una *Pasta di Mandorle* qualunque, formatene delli piccioli *Anelli*, intingeteli in una *Marmellata* di *Visciole* stemperata con un poco di bianco d'uovo, e rotolateli subito nel zucchero bianco in polvere, poneteli sopra carta bianca; fateli cuocere ad un forno moderato sopra lastre, e servite freddo.

Cuppolette.

Quando averete preparato delli piccioli *Anelli*, come sopra, avvolgete una *Visciola* sciroppata senza nocciuolo con un poco di *Pasta di Mandorle*; bagnate il tutto nella marmellata suddetta, allungata con bianco d'uovo, e spolverizzate bene di zucchero; ponete la *Visciola* nel mezzo dell'*Anelletto*, che formerà come una specie di *Cuppoletta*; fate cuocere sopra fogli di carta e lastre ad un forno temperatissimo, e servite freddo.

Globetti.

Stendete la *Pasta* di *Mandorle* alla grossezza di mezzo scudo, tagliatela con un taglia pasta in tanti picciolissimi tondi grandi come un bottone; incalcate un poco il dito nel centro di detti tondi, per potere mettere nel mezzo di ciascheduno un poco di *Marmellata*; poscia incollatene due, l'uno sopra all'altro con bianco d'uovo e zucchero fino; fate cuocere sopra lastre coperte di carta bianca. Quando sono cotti copriteli tutti con una *Glassa* bianca, e fate asciugare al forno.

Pozzetti.

Quando averete distesa la *Pasta di Mandorle* assai sottile, tagliatela con un taglia pasta in picciolissime rotelline, grandi come pastiglie, pizzicatele con le dita tutte all'intorno, per formargli un picciolo bordo; fate cuocere sopra una lastra coperta di carta ad un forno assai dolce; glassate di una *Glassa* bianca; e nel momento di servire metteteci un poco di *Marmellata*, o di *Gelatina*, o una *Ciriegia*, o *Visciola* sciroppata.

Rosette.

Tagliate la *Pasta* di *Mandorle* grossa come due paoli, a faggia di rosette con un taglia paste; poscia bagnatele nel bianco d'uovo mescolato con zucchero fino, ponetele sopra la carta, spolverizzatele ancora con zucchero fino per glassarle; fate cuocere ad un forno molto temperato, e servite freddo.

Bottoni.

Stendete due foglie di *Pasta di Mandorle* alla grossezza di mezzo scudo, stendeteci sopra

pra col coltello della *Marmellata* di qualche frutto, coprite con l'altra sfoglia, e quindi tagliate con un taglia pasta tanti picciolissimi tondi come bottoni, fateli cuocere sopra una lastra con sotto carta bianca ad un forno molto moderato. Quando sono cotti copriteli tutti di una *Glassa*, o di un *Gelo* di colore.

Fave.

Pestate assai fine una libbra di *Mandorle* dolci con alcune di amare, spruzzandole con un poco di bianco d'uovo, mescolatele quindi con mezza libbra di fiore di farina, mezza libbra di zucchero in polvere, trè rossi d'uova, mezza libbra di butirro, e un poco di scorzetta di limone grattata. Formatene una pasta maneggievole sopra la tavola della pasticceria. Con questa pasta formarete delle *Fave*, che farete cuocere sopra lastre stagnate ad un forno temperato di bel colore: potete formarne ancora *Ciambellette*, *Biscottini*, *Serpette ec.* Potete inoltre glassarle quando sono cotte con una *Glassa* o *Gelo* di zucchero.

Queste *Fave* si preparano ancora con *Pasta* di *Mandorle* assoluta.

Dei Goffre, e Cialdoni.

Sono queste, due specie di *Biscottineria* molto in uso nella Credenza, ma assai più i *Cialdoni*, che i *Goffre*; questi ultimi sono di un gran consumo in Germania, essendo una *Pasta Tedesca*, come il nome lo dinota. Ambedue si fanno cuocere in un ferro, detto da *Cialdoni*; ma la *Pasta*, ed il ferro, sono differenti.

Goffre alla Tedesca.

Pestate mezz' oncia di *Mandorle* ben fine, ponetele in una catinella bianca con quattro rossi d'uova fresche, ed uno intero, zucchero fino a proporzione, una foglietta di fiore di latte, quattro oncie di butirro chiarificato; sbattete bene tutto insieme, aggiungeteci poscia del fiore di farina, finchè la pasta alzandola colla cucchiaja formerà un grosso filo non interrotto; riscaldate il ferro da *Goffre* sopra un fornello, che sia pulito, ungetelo di butirro, fateci i *Goffre*, quando sono cotti da una parte voltateli dall'altra, rifilateli all' intorno, e serviteli subito di bel colore. In diversi paesi del Nord si mangiano al *Deser* inzuppati nel fiore di latte, che si serve in tavola in garafine di cristallo.

Goffre alla Flamande.

Ponete quattro oncie di fiore di farina in un vaso che tenga un boccale. Squagliate quattro oncie di butirro fresco, ponetelo in una catinella bianca, aggiungeteci una foglietta di fiore di latte tiepido, due uova intere e due rossi, due cucchiaj di lievito di birra, e un pochino di sale; sbattete il tutto con una frusta di bacchette, e quindi versate nel vaso della farina, seguitando a sbattere, acciò si mescoli bene tutto insieme. Ponete il vaso in una stufa tiepida, fate lievitare finchè la composizione si alzerà fino all' orlo del vaso, allora formatene dei *Goffre*, come i precedenti, e serviteli ben caldi con zucchero e cannella sopra. Questa dose, secondo la grandezza del ferro, vi darà dodici *Goffre*.

Goffre all' Imperiale.

Sbattete in fiocca dieci bianchi d'uova fresche, sbattete in spuma una foglietta di fiore di latte che sia denso, in due catinelle separate; mescolate poscia in un' altra catinella un cucchiajo di detta spuma di fiore di latte, ed uno di bianco d' uovo, con un rosso per volta, e seguitate, così finchè queste trè cose siano bene unite insieme; aggiungeteci in fine quattr' oncie di butirro fresco chiarificato, e poscia quattr' oncie di farina; mescolate il tutto bene. Ungete il ferro da *Goffre* con butirro, scaldatelo bene, versateci la pasta con un picciolo ramajolo, chiudetelo, fate cuocere d' ambe le parti di bel colore, rifilate all'intorno, e servite caldo, spolverizzato di zucchero fino.

Goffre alla Viennese.

Abbiate un vaso di terra, che tenga due boccali, metteteci dentro una foglietta di fiore di latte tiepido, sei oncie di butirro squagliato, tre uova intere, due cucchiaj di lievito di birra, un pochino di zucchero, ed un' idea di sale; sbattete il tutto bene, ed aggiungeteci oncie otto di fiore di farina; seguitate a sbattere circa mezz' ora con le bacchette, finchè la pasta diventi spumosa, collocate allora il vaso in una stufa tiepida a lievitare come sopra. La regola per conoscere quando la pasta è giunta al punto di lievitazione è allorchè averà raddoppiato il suo volume, e questo lo conoscerete all' altezza del vaso. Questi *Goffre* li farete cuocere come i precedenti, e li servirete egualmente. Tutte queste paste a *Goffre* debbano nel momento essere cotte e servite.

Cial-

Cialdoni al Latte.

Ponete in una catinella bianca libbra una fiore di farina, sei rossi d'uova, sei onciè di zucchero in polvere, due bicchierini di rosolio d'anisi, aggiungeteci quindi del latte di vacca poco per volta, dimenando sempre e sbattendo con una cucchiaja di legno, finchè la pasta fili, si affini, e divenga leggiera. Scaldate il ferro a cialdoni, ungetelo al di dentro con butirro chiarificato, poneteci con un ramajuolo un poco della pasta suddetta, chiudete il ferro, ponetelo sopra un fornello di fuoco alquanto vivo, rivoltatelo d'ambe le parti, fino a tanto che sia cotto egualmente di un color d'oro, rifilandolo all'intorno. Aprite allora il ferro, levate il *Cialdone*, posatelo sopra un bastone a cilindro, detto *Cavalletto*, la parte più bella al di sopra, appoggiate la mano sopra il cialdone per fargli prendere la forma; continuate così, e metteteli alla stufa dentro un setaccio.

Cialdoni alla Crema.

Li *Cialdoni*, che in Francia sono più in uso, sono quelli che si fanno alla *Crema*. Mettete in una catinella tanto fiore di farina, e tanto zucchero in polvere, un pochino d'acqua di rose, e di fiori d'arancio, stemperate con fiore di latte (Crema) poco per volta, mescolando bene, acciò la pasta non venga grumelosa, fino a tanto, che prendendola con la cucchiaja, e vessandola formi un filo un poco consistente. Formatene i *Cialdoni* come i precedenti.

Cialdoni al Vino di Spagna.

Questi si fanno con la medesima quantità di zucchero e farina, e la stemperate con due uova fresche, e vino di Spagna bianco, finchè averete una pasta consistente come la precedente. Fate cuocere, e finite questi *Cialdoni* come quelli al *Latte*.

Cialdoni al Butirro.

Mettete in una catinella tanto zucchero, e tanta farina, un poco di scorzetta di limone grattata, qualche goccia d'acqua di rose; stemperate con butirro fresco squagliato con latte caldo, formatene una pasta da *Cialdoni*, come sopra, e fatela cuocere, e servitela egualmente.

Cialdoni all' Acqua.

Impastate mezza libbra di zucchero, una libbra di fiore di farina, due uova fresche, due oncie di butirro squagliato, e acqua pura. Formatene una pasta come quella degli altri *Cialdoni*, che servirete come sopra.

Cialdoni al Caffè.

Mettete in una catinella bianca un buon cucchiajo di caffè, quattr' oncie di zucchero in polvere, quattr' oncie di fiore di farina; stemperate con fiore di latte, e formatene, una pasta da *Cialdoni* nello stesso modo.

Cialdoni di Magro.

Questa è la medesima dose dei *Cialdoni al Latte*, e solo varia, che in luogo del latte, si mette latte di mandorle, in vece del butirro, olio perfetto, ed in luogo delle uova i bianchi solamente, e lo stesso rosolio. Formatene pasta affinata, e fateci i *Cialdoni* come i precedenti. Ungete il ferro a *Cialdoni* con cera bianca.

Cialdoni a Cornetti.

Questi *Cialdoni* si fanno con la composizione di tutti gli altri, con la sola differenza, che a misura che si cuociono, e si levano dal ferro, si piegano a cornetto, ossia a cartoccio, finchè sono caldi.

Delle Ciambelle.

Le *Ciambelle* sono una specie di *Biscottineria* di forma più o meno grande, di figura rotonda a guisa di anello, si preparano tutto l'anno, e si fanno di composizioni diverse. Ecco le migliori.

Ciambellette alla Duchessa.

Prendete trè oncie di mandorle pestate fine, stemperatele con circa una foglietta di fiore di latte, fate bollire, e con farina formatene sul fuoco una pasta *Reale*, ritiratela quindi dal fuoco, aggiungeteci due uova intere, e tanti rossi finchè la pasta sia un poco morbida; mescolateci un poco di zucchero fino, e la scorza di mezzo limone grattata. Formatene delle picciole *Ciambellette* sopra lastre stagnate, glassatele sopra con uovo sbattuto, e zucchero in grana, e fatele cuocere ad un forno moderato di bel colore.

Ciambellette alla Delfina.

Prendete ott' oncie di farina, quattr' oncie di butirro fresco, quattr'oncie di zucchero fino, quattr' oncie di mandorle dolci peste finissime, bianco d'uova fresche a proporzione, onde comporre una specie di pasta maneggievole. Formate con questa pasta delle *Ciambellette*, doratele prima di metterle ad un forno leggiero, con bianco d'uovo e zucchero in grana. Fatele cuocere di bel colore.

Ciam-

Ciambellette alla Francese.

Fate una *Pasta* di *Marzapane* alla *Rena*, con mandorle, zucchero, e bianco d'uovo in fiocca, un poco di cannella in polvere; formatene *Ciambellette*, che farete cuocere sopra della carta spolverizzata di zucchero. Potete ancora formarle con la seringa e cuocere come sopra; oppure bagnarle con bianco d'uovo sbattuto, ma non in fiocca, e rotorarle nel zucchero in polvere, metterle sopra la carta, farle cuocere come le *Spume*.

Ciambellette all'Acqua.

Abbiate una libbra di fiore di farina, quattro oncie di zucchero in polvere, due oncie di butirro fresco, trè o quattro uova fresche. Formatene una pasta poco maneggiata. Fate con questa delle picciole *Ciambellette* che gettarete nell' acqua bollente; quando verranno a galla levatele, fatele scolare, e il giorno dopo fatele cuocere sopra lastre stagnate ad un forno temperato di bel color d' oro. Queste *Ciambellette* le potete glassare, o mettere alla perlina. Vedete quì appresso *Ciambellette Glassate*, e *Perlinate*.

Ciambellette alla Condè.

Prendete una libbra di fiore di farina, sei oncie di zucchero in polvere, impastate con un bicchierino di rattafia di fiori d' arancio, e quattro uova fresche. Formatene una pasta maneggievole, e quindi delle *Ciambellette*; mettetele nell' acqua bollente, e aggitate l acqua affinchè non bolla; a misura che le *Ciambellette* verranno a galla, levatele, scolatele, fatele cuocere sopra lastre stagnate ad un forno mo-

dera-

derato di bel colore. Le potete glassare come le precedenti.

Ciambellette di Mandorle Amare.

Abbiate una *Pasta* di *Mandorle* alla *Rena*. Ved. *pag.* 187. fatta di mandorle amare, zucchero fino, bianco d' uovo, ed un poco di scorzetta di limone grattata. Formatene delle *Ciambellette* sopra carta da scrivere, o sopra lastre pulite, fatele cuocere ad un forno temperatissimo di bel colore, e quando sono un poco raffreddate, distaccatele col coltello.

Ciambellette Reali.

Mettete in una cazzarola un bicchiere d'acqua, un' oncia di butirro fresco, un pizzico di zucchero, ed una scorzetta di limone; dopo pochi bolli, levate il limone, metteteci della farina quanta ne può bere l'acqua, movete con una cucchiaja sopra il fuoco, e formatene una specie di *Pasta Reale* maneggievole, e ben cotta; indi ponetela in un' altra cazzarola, e quando sarà fredda, mescolateci due per volta sei o sette rossi d'uova, e due bianchi, dimenandola con una cucchiaja di legno. Quando sarà bene incorporata con le uova, formatene delle *Ciambellette* grandi come un soldo, ungendo di butirro le mani, e la tavola della pasticcieria, ponetele sopra lastre stagnate, e fatele cuocere ad un forno assai temperato di bel colore. Queste *Ciambellette* le glassarete con un *Gelo* di zucchero, o di cioccolata, o le metterete alla *Perlina*. Ved. *Ciambellette Glassate, e Perlinate.*

Ciambelle alla Fiorentina.

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina, tre oncie di strutto buono, otto oncie

cie di zucchero in polvere, quattordici uova; impastate il tutto e maneggiate bene, osservando che deve venire una pasta alquanto molle; formatene le *Ciambelle*, e fatele cuocere sopra lastre di bel colore.

Ciambelle all' Vova Esciodè.

Mettete sopra la tavola della pasticcieria due libbre e mezza di farina, fateci un buco nel mezzo, rompeteci dodici uova, aggiungeteci quattr' oncie di butirro fresco, e un poco di sale; impastate, e maneggiate bene la pasta, ungendo le mani e la tavola con un'oncia e mezza di butirro. Se volete ci potete mettere un poco di scorzetta di limone grattata. Quindi formatene le ciambelle, gettatele nell'acqua bollente, subito che verranno a galla levatele e ponetele a scolare. Fatele cuocere sopra lastre ad un forno temperato.

Ciambellette all' Vova Semplici.

Impastate tredici uova con tre oncie di butirro fresco, un poco di sale, e due libbre e mezza di farina, maneggiate e sbattete assai bene la pasta; formatene le *Ciambelle*, fatele cuocere sopra lastre ad un forno temperato di bel colore.

Ciambelle al Butirro Semplici.

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina, zucchero fino sei oncie, nove uova fresche, un' oncia e mezza d' anisi ben nettati, trè oncie di butirro, vino bianco mezzo bicchiere; impastate il tutto insieme, e lavorate bene la pasta con le mani sopra la tavola della pasticcieria, sempre senza farina, e acciò non si attacchi alle mani e alla tavola ungete con un poco di butirro. Quindi formatene le *Ciambelle*,

belle, e fatele cuocere ad un forno temperato, come le altre.

Con queste trè differenti *Paste* ci potete ancora formare delle picciolissime *Ciambellette*, cuocerle, come le precedenti, e quindi *Glassarle*, o *Perlinarle*.

Ciambelle Lievitate all' Olio.

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina, trè pagnotte e mezza di quattr' oncia l' una di pasta ben lievitata, trè oncie di zucchero in polvere, un poco di sale, olio buono una foglietta; impastate il tutto con circa una foglietta d' acqua tiepida, e a misura che lavorate la pasta, ungete bene la tavola della pasticcieria con olio, che averete lasciato della foglietta; formatene quindi le *Ciambelle*, ponetele sopra lastre, fatele lievitare ad una stufa temperata. Quando vedrete che sono gonfie una cosa giusta, infornatele ad un forno moderato, e fatele cuocere di bel colore.

Ciambelle Lievitate al Butirro.

Abbiate due pagnotte di lievito di quattro oncie l'una, due libbre e mezzo di fiore di farina, quattr' oncie di zucchero in polvere, nove oncie di butirro fresco, e un poco di acqua, e sale; impastate il tutto insieme, e maneggiate bene, ungendo la tavola della pasticcieria, e le mani con un poco di butirro. Formatene quindi le *Ciambelle*; fatele lievitare come le precedenti, e cuocere ad un forno temperato, e di bel colore.

Ciambelle Papaline.

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina, una libbra di zucchero in polvere, trè oncie di butirro fresco, due uova; impastate il tut-

tutto con mezzo bicchiere circa metà acqua e metà vino bianco ; formatene una pasta soda , stendetela alla grossezza di uno scudo , e tagliatene quindi tante fittuccie larghe poco più di un dito ; formatene delle *Ciambelle* diritte a guisa di corone , osservando che la pasta sia più grossa alla base è più sottile verso la cima ; fatele cuocere ad un forno temperato . Dopo cotte debbano restare diritte e non storcersi , o piegarsi .

Ciambelle Frolle .

Impastate due libbre e mezza di fiore di farina , con una libbra di zucchero in polvere , una libbra di butirro fresco , un poco di scorzetta di limone grattata , quattro o cinque rossi d' uova , e un poco d' anisi ben nettati ; formatene *Ciambellette* , o *Ciambelle* , spolverizzando la tavola con fiore di farina ; fatele cuocere sopra lastre di bel colore . Si deve poco maneggiare la pasta .

Ciambelle di Magro .

Prendete due libbre e mezza di fiore di farina , una libbra di zucchero fino , e mezza foglietta d' olio buono , un' oncia e mezzo d' anisi , mezzo bicchiere poco più di vino bianco , impastate il tutto insieme , e formatene delle *Ciambelle* , che farete cuocere di bel colore , come le altre . Alcuni in luogo del vino mettono bianchi d' uova sbattuti in fiocca .

Ciambellette Glassate .

Per le *Ciambellette glassate* ; fate un *Gelo* di zucchero bianco , o rosso , o di cioccolata . Vedeteli alla *pag.* 145. Quando sarà stancheggiato , e un poco raffreddato, con una forchetta immergeteci una o due alla volta le *Ciambellette* , che a ma-

mano a mano mettete a sgocciolare sopra una graticchia con un piatto sotto, finchè sono raffreddate.

Ciambellette Terlinate.

Abbiate del zucchero cotto alla gran *Fiuma*, o bianco, o rosso, o con cioccolata, stancheggiatelo bene, metteteteci dentro le *Ciambellette Reali*, o all'*Acqua*. Ved. *p.* 206. rivoltatele per tutti i versi con una cucchiaja di legno fuori del fuoco, finchè il zucchero sarà granito, e le *Ciambellette* ben coperte dal zucchero; crivellatele, e mettetele sopra un setaccio guarnito di carta per un poco alla stufa.

Ciambellette al Gelo di Zucchero.

Quando averete fatto un *Gelo* di zucchero, o bianco, o colorito, metteteci qualche goccia di agro di limone, poneteci quindi fuori del fuoco delle *Ciambellette Reali*, o all' *Acqua*, o *Esciodè*, o *Semplici*. Ved. *pag.* 205. rivoltatele bene nel zucchero con una cucchiaja di legno, levatele tutte aggruppate dalla cazzarola, e quando sono fredde servitele a guisa di una rupe. Osservate che debbano essere lustre di zucchero.

Mostaccioli Fini ad Uso di Napoli.

Per cinquanta libbre di *Mostaccioli* prendete venticinque libbre di fiore di farina, trenta libbre di zucchero mascavato, due oncie di pepe forte, ed un'oncia di pepe garofanato, pesto l'uno e l'altro. Impastate il tutto con acqua fredda, e formatene una pasta maneggievole; fatela riposare per due giorni coperta con una tela grossa. Formatene quindi i *Mostaccioli* di quella grandezza, che volete, spolverizzando la pasta con fiore di farina, e fateli

cuocere ad un forno assai temperato sopra lastre ricoperte di tritellino asciugato, prima alla stufa. Quando saranno cotti, fateli raffreddare, e glassateli sopra con un *Gelo* di *Cioccolata*, composto con dieci libbre di zucchero alla gran *Piuma*, una libbra di cioccolata squagliata ed unita al zucchero, e trè oncie di cannella in polvere. Vedete i diversi *Geli pag.* 145.

Mostaccioli Fini Imbuttiti ad Uso di Napoli.

Fate una pasta da *Mostaccioli* come la precedente, stendetela di quella grandezza che credete, metteteci sopra una discreta quantità di marmellata di cedrato, o di portogallo, ovvero di qualche conserva candita di agrumi, o di zucca lunga. Ved. *pag.* 56., ripiegateci sopra la medesima pasta, dategli la forma de' *Mostaccioli*, chiudete la pasta all' intorno, bagnandola con un poco d' acqua fresca. Fateli cuocere ad un forno assai temperato sopra lastre spolverizzate di tritellino, come i precedenti. Quando saranno cotti li coprirete tutto all' intorno con un gelo di cioccolata, fatto come per gli altri *Mostaccioli*, ma li glassarete prima da una parte, e quando questa si sarà asciugata, li glassarete dall' altra.

Torrone Fino ad Uso di Napoli.

Per cinquanta libbre di *Torrone* prendete venticinque libbre di mandorle dolci pelate ed asciugate alla stufa sopra setacci, e mescolatele quindi con cinque libbre di zucchero fioretto in grana. Fate cuocere leggiermente venti libbre di ottimo mele ad una cottura, che mettendone un poco sopra un tondino si spezzi essendo freddo come il zucchero a caramello; me-

mescolateci ancor bollente le mandorle ed il zucchero. Poscia versate sopra una tavola, coperta di fogli di carta bianca, stendete il *Torrone* di quella grossezza che volete, copritelo con altra carta, e poneteci sopra una tavola con un peso, affinchè si spiani egualmente. Prima che si raffreddi, tagliatelo a verghe di quella lunghezza che più vi piacerà. Questo *Torrone* quando sarà del tutto raffreddato lo potete glassare tutto all' intorno con un *Gelo* di *Cioccolata* come quello de' *Mostaccioli*, ovvero con un *Gelo* di *Cedrato*, o di *Portogallo*, o di *Cannella*, o altro *Gelo* colorito. Ved. i differenti *Geli pag.* 145. Se poi non volete coprire il *Torrone* di un *Gelo* di *Zucchero*, in questo caso, in luogo di mettere la carta quando lo spianate sulla tavola, vi metterete dell'ostia bianca sotto e sopra.

Nocchiata ad Uso di Napoli.

La *Nocchiata* non varia dal *Torrone*, se non che in luogo di mettere le *Mandorle*, si mettono delle *Nocchie* nettate, ed asciugate alla stufa. La dose, e la lavorazione è precisamente la stessa. Si glassa con *Gelo* di *Cioccolata*, o con *Gelo Bianco*, ovvero si copre con ostia bianca.

Pagnottelle al Prosciutto.

Ponete due libbre e mezza di farina in una catinella grande, fateci un buco in mezzo, stemperateci la sera con acqua tiepida quattr' oncie di lievito. La mattina aggiungeteci una libbra di strutto buono, cinque oncie di zucchero fino, cinque uova, e mezz' oncia di sale fino; formatene una pasta, mettetela sopra la tavola della pasticceria, e incorporateci poco

per

per volta altre due libbre e mezza di farina, sbruffandoci di tempo in tempo colle mani dell' acqua tiepida, finchè la pasta sia formata, e piuttosto tenera; affinatela bene a forza di polzi, conoscerete quando è arrivata, allorchè si distaccherà dalle mani, e da sopra la tavola; mescolateci allora mezza libbra di prosciutto magro tagliato in minutissimi dadini; formatene quindi le pagnottelle di una discreta grandezza, ponetele sopra lastre, fatele lievitare ad una stufa temperata circa trè ore; indi indoratele sopra con uovo sbattuto, e un mazzetto di penne, fatele cuocere di bel colore al forno, e servitele calde sopra una salvietta.

Pagnottelle all' Olio.

Queste si preparano nello stesso modo, e solo variano, che si mette una foglietta e un quarto d'olio fino in luogo dello strutto, niente uova, ed in vece del prosciutto, nove oncia di passarina ben nettata.

Maritozzi Glassati.

Formate esattamente una pasta lievitata come quella delle *Pagnottelle*; ma con una foglietta e un quarto d'olio fino, cinque oncie di zucchero in polvere, e mezz' oncia di salè fino. Questa pasta deve essere un pochino più tenera dell' altra, e devesi affinare a forza di braccie mandandola sù e giù; quando si distaccherà dalle mani, e dalla tavola sarà arrivata; mescolateci allora una libbra e mezza trà pignuoli e passarina, e mezza libbra di cedrato candito tagliato in minuti dadini. Formatene quindi i *Maritozzi* di quella grandezza che credete, poneteli sopra lastre; fateli lievitare ad una stu-

stufa temperata due ore, o poco più, secondo come sono grandi, e poscia cuocere ad un forno di bel colore. Quando saranno cotti copriteli con una *Glassa Reale*, o alla *Marenga*, e fateli asciugare ad un forno assai temperato. Ordinariamente si coprono con un *Gelo* bianco di zucchero, e non si mettono più al forno. Serviteli caldi sopra una salvietta.

Maritozzi Ordinarj.

Questi *Maritozzi* si apprestano precisamente nella stessa maniera, e solo differiscono, che si mette soltanto mezza foglietta d' olio, mezza libbra di passarina, poco candito; e prima di cuocerli s'indorano sopra con uovo, o bianco d' uovo sbattuto.

Quello che il più essenziale, tanto delle *Pagnottelle*, che de' *Maritozzi* è di saper conoscere la stufa, affinchè non siano nè poco, nè troppo lievitati; ma ciò si conosce assai facilmente dal gonfiamento si delle une, che degli altri, dopo un certo tempo, che sono stati alla stufa.

Pangiallo.

Ponete sopra la tavola della pasticcieria cinque libbre di fiore di farina, fateci un buco nel mezzo, e stemperateci con acqua tiepida una pagnotta di lievito. Ciò farete sul mezzo giorno; la sera formatene una pasta tenera come se fosse pane, aggiungendoci una foglietta d' olio fino, un' oncia di sale fino, e acqua tiepida quanto basti; quindi mescolateci dieci libbre di zibibbo ben mondato, cinque libbre di mandorle, due libbre di cedrato, o altra scorzetta candita tagliata in dadi, e un poco d'acqua di zaf-

zafferano, che farete, mettendo in infusione il zafferano in un pannolino legato, o piummacciuolo, dentro un poco d'acqua calda. Quando il tutto sarà bene incorporato insieme, formatene le *Pagnotte* di quella grandezza che credete, ponetele sopra una tavola, e lasciatele così fino alla mattina seguente coperte con una tovaglia; allora con un mazzetto di penne e un poco d'acqua di zafferano ben carica, indoratele sopra, e fatele cuocere al forno, come se fosse pane. Se sarà di grasso, in luogo dell' olio, potete metterci mezza libbra di strutto buono, come si costuma in Venezia; in questa maniera il *Pangiallo* è assai migliore,

De' Confetti.

Descrizione e Lavorazione Generale de' Confetti.

Si dà il nome di *Confetti* a varie cose ricoperte con diversi strati di zucchero (*Sottane*). I *Confetti* si fabbricano in due maniere, cioè *Lisci*, e *Gricci*, che i Confetturieri Francesi chiamano a *Lissè*, e a *Perlè*; sembra peraltro, che i *Confetti Lisci* siano preferiti ai *Confetti Gricci*; se si eccettuano gli *Arancetti*, le *Mandorle*, ed i *Coriandoli*.

I Francesi chiamano i *Confetti* col nome di *Dragées*. Si fanno di *Cannella*, di *Garofani*, di *Cacao*, di *Caffè*, di *Mandorle*, di *Pistacchi*, di *Pignuoli*, di *Nocchie*, di *Finocchio dolce*, di *Anisi*, di *Semi di Mellone*, di *Scorzette ec.*

In Italia si lavorano molto bene i *Confetti*. Quelli di Solmona nell'Abruzzo sono assai stimati.

mati. Ne fabbricano alcune specie di una grossezza sorprendente, e tutti bianchissimi; ma ciò dipende dalla quantità, e qualità del zucchero fioretto che gli danno. I *Confetti* di Roma, di Bergamo, di Genova, di Napoli, di Milano, e di Venezia sono ancora eccellenti. Questa è una preparazione di zucchero, di lusso, e di gusto, che piace generalmente a tutti.

Lavorazione Generale de' Confetti.

Per ogni sorta di *Confettura* bisogna avere una caldaja grande da confetti, fatta espressamente con quattro manichi, e piana nel fondo, sostenuta in alto da un bilancino di legno guarnito di due corde, all' estremità delle quali vi sono due uncini di ferro addetti a due occhj collocati presso a due manichi della caldaja, uno per parte. Questo bilancino deve essere attaccato al soffitto in guisa che resti sospesa la caldaja all' altezza di poco più di trè palmi da terra, avendo al di sotto un banchetto con sopra un braciere di fuoco di carbone degradato, distante meno di mezzo palmo dal fondo della caldaja; i quattro manichi servono per dimenarla.

Si distinguono trè sorta di *Confetti*, cioè *Fini*, *Mezzani*, e *Ordinarj*. I fini si lavorano con tutto zucchero; li mezzani, con l'aggiunta, per ogni cotta di cinquanta libbre, di cinque o sei libbre di ottima polvere di cipro, ossia amido in polvere; e gli ordinarj con quella di quindici in sedici libbre di fiore di farina diminuendo parte del zucchero. Tanto con l'amido, che con la farina, si spolverizzano i *Confetti* poco per volta nella caldaja, dopo

di

di averli bagnati tutti egualmente col zucchero cotto a *Lissè*; il che si replica ogni volta che gli si da il zucchero. Siccome questo è un lavoro assai ordinario, perciò non se ne parla di vantaggio, riserbandomi soltanto a ragionare de' *Confetti fini*.

E' Regola generale di dare ad ogni cotta di qualsivoglia specie di *Confetti fini* dieci libbre per volta di zucchero cotto a *Lissè*, e quindi metterli alla stufa per due o trè giorni sopra spase o schifi guarniti di carta, per fargli asciugare. Si ripete la medesima operazione ogni dieci libbre, fino al compimento del zucchero che viene indicato.

Per ogni cotta di *Confetti fini* le prime dieci libbre di zucchero debbano essere gommate, cioè si discioglie sul fuoco con un poco d'acqua due oncie di Gomma Arabica, che poscia si mescola con le dieci libbre di zucchero a *Lissè*, eccettuate alcune specie di *Confetti*, che gli si da sul principio cinque o sei libbre di zucchero alla picciola *Perla* gommato, come si dirà in appresso.

Quando si lavora in grande, e che si abbiano da fare molte cotte di *Confetti fini* alla volta; in questo caso si lasciano alternativamente alla stufa per alcuni giorni, gli uni, dopo gli altri, dandogli a mano a mano dieci libbre di zucchero. In tal guisa i *Confetti* hanno più tempo di riposarsi e di asciugarsi, prima di ricevere nuove sottane di zucchero.

La lavorazione di ogni sorta di *Confetti fini* è la stessa, non variando, che per il *Liscio*, e *Griccio* de' medesimi, e per le dosi del zucche-

chero, e di ciò che s' impiega per formare i *Confetti*. I *Confetti Lisci* si debbano dimenare da tutti i lati e assai forte nella caldaja nel fine della confezione, ma senza farli saltare, ciò li rende perfettamente lisci. Al contrario i *Confetti Gricci*, nel tempo che gli si da il zucchero filato, si debbano dimenare e far saltare bene nella caldaja, affinchè aggriccino, e divenghino perlati.

Benchè per la lavorazione de' *Confetti fini* non vi sia alcuna regola fissa, potendone ognuno preparare quella quantità che crede necessaria, regolandosi, secondo l'arte, per la proporzione del zucchero tanto a *Lissè*, che a *Perlè*, e per la *Cannella*, *Mandorle*, *Cacao*, *Coriandoli*, *Anisi*, e tutto altro di cui vuole formare i *Confetti*. Nulladimeno si è creduto bene di stabilire per regola generale una cotta di cinquanta libbre di ogni sorta di *Confetti*, onde poter dare le dosi opportune per la lavorazione de' medesimi. Chi vorrà accrescerle, o diminuirle non averà che a seguire le proporzioni indicate.

Qualora si vogliano impiegare nella formazione de' *Confetti fini* due sorta di zucchero, è necessario dargli prima trè quarti di zucchero ordinario, ed in fine un quarto di zucchero fioretto per compimento.

Si debbano dimenare i *Confetti* con dolcezza nella caldaja sul principio della confezione, dandogli il zucchero poco per volta, specialmente ai *Cannellini*, affinchè non si rompino, e asciugare bene ogni sorta di *Confetti*, avanti di dargli nuovo zucchero.

I *Con-*

I *Confetti fini* si lavorano di quella grossezza che si vuole, dandogli più o meno zucchero; ma la grossezza ordinaria de' *Confetti fini* è quella che da noi si prescrive. Chi bramerà averli più grossi, potrà replicargli altre sottane di zucchero.

Secondo le *Dosi* che vengono indicate ogni cotta di *Confetti fini* è di cinquanta libbre, come abbiamo stabilito di sopra, ma può buttarne anche di più. Ciò dipende dalla qualità del zucchero; imperocchè lavorando i *Confetti fini* con tutto zucchero, più questo sarà bianco e netto, meno calo si soffrirà nella lavorazione; mentre nella chiarificazione il zucchero poco perderà del suo peso effettivo, stante la poca schiuma che getterà fuori.

Ad ogni cotta di *Confetti fini* di libbre cinquanta, si formano le sottane con dieci libbre di zucchero per volta, ma bisogna dargli questo zucchero per degradazione, cioè poco sul principio, ed aumentarlo a misura che i *Confetti* divengono grossi. Si deve osservare che dandogli il zucchero debbano i *Confetti* essere tutti egualmente bagnati, ed asciugati, prima di dargli l'altro zucchero, tanto a *Lissè* gommato, che a *Lissè* senza gomma, sino al fine d'ogni dieci libbre di zucchero, che forma una sottana, e metterli quindi ogni volta alla stufa per due, o tre giorni, come si è detto di sopra.

Ecco la maniera di lavorare tutta sorta di *Confetti fini*, tanto *Lisci*, che *Gricci*.

Confetti Fini di Mandorle Lisci.

Per una cotta di cinquanta libbre di *Confetti*, prendete quattordici libbre di *Mandorle* dol-

dolci e intere, e quarantacinque libbre di zucchero fioretto. Chiarificate questo zucchero, e fatelo cuocere a *Lissè*, cioè a *Sciroppo*. Mettete le *Mandorle* a seccare alla stufa sopra spase, o schifi, o setacci, per due o tre giorni, e scotetele poscia in una salvietta per nettarle bene; ponetele quindi nella caldaja a confetti con un buon fuoco sotto, dimenandole un poco affinchè siano perfettamente seccate. Abbiate dieci libbre del zucchero suddetto gommato. Formate con questo zucchero la prima sottana alle *Mandorle*, versandone con un ramajuolo una discreta quantità per volta, in guisa che siano tutte egualmente bagnate dal zucchero, dimenando bene la caldaja da ogni lato, affinchè il zucchero si spandi per tutto. Quando il zucchero si sarà bene asciugato intorno alle *Mandorle*, replicate l'altro zucchero, dimenando egualmente; e continuate così fino al totale consumo delle dieci libbre di zucchero gommato, avendo attenzione di fare asciugare le *Mandorle* ogni volta che gli date il zucchero, prima di mettere l'altro. Levate quindi le *Mandorle* dalla caldaja, ponetele sopra spase o schifi con carta sotto alla stufa per due o trè giorni. Dopo questo tempo abbiate la caldaja pulita e scaldata (alcuni non la puliscono), rimetteteci le *Mandorle*, dategli come sopra altre dieci libbre di zucchero a *Lissè* senza gomma, dimenatele, e fatele asciugare nello stesso modo, e tornatele a mettere alla stufa. Replicate questa operazione altre trè volte, dandogli nell'ultima volta quindici libbre di zucchero, che forma il totale di libbre quarantacinque. Bi-

sogna dimenare assai forte le *Mandorle* sul fine della confezione, senza farle saltare, ciò che le rende liscie. Quindi mettetele per un giorno alla stufa, e poscia conservatele in vasi di vetro ben coperti, e in luogo asciutto.

Alcuni Confetturieri gommano la metà del zucchero a *Lissè*, e bagnano i *Confetti* una volta col zucchero gommato, ed un' altra col zucchero senza gomma, e così alternativamente, sino alla fine della confezione; ma questo metodo più non si costuma.

Confetti Fini di Mandorle Gricci.

Questi *Confetti* si fabbricano esattamente come i precedenti, alla sola diversità, che sul fine della confezione, è necessario che abbiate dodici libbre di zucchero fioretto cotto alla gran *Perla*, levato dal totale delle quarantacinque libbre. Mettete sei libbre di questo zucchero in un secchietto di rame fatto espressamente a guisa d' imbuto, il di cui cannello sia stretto come un aco da cucire, dovendo filare in un' ora le sei libbre di zucchero, e terminate queste le altre sei. Questo secchietto deve essere sospeso in alto nel mezzo della caldaja a confetti, mediante un cordino, e deve filare il zucchero sopra le *Mandorle* senza interruzione, avendo attenzione in questo tempo di dimenare, e di far bene saltare i *Confetti* nella caldaja, affinchè prendino il zucchero egualmente, e che si aggriccino, cioè che divenghino perlati. Ciò fatto poneteli per un giorno alla stufa come sopra, e poscia conservateli in vasi di vetro nello stesso modo. In questa guisa si lavorano tutta sorta di *Confetti Gricci*.

Se

Se volete questi *Confetti* più grossi , gli potete dare le dodici libbre di zucchero alla gran *Perla* , oltre le quarantacinque libbre di zucchero a *Lissè* .

Volendo a queste due cotte di *Confetti* , formare una porzione delle sottane di altro zucchero inferiore ; in questo caso potete impiegare trenta libbre di zucchero ordinario , e quindici libbre di zucchero fioretto per compimento .

Confetti Fini di Cannella Lisci ,
detti Cannellini .

Prendete mezza libbra di ottima *Cannella* recente e sottile , rompetela della lunghezza di circa due dita traverse , fatela infondere a freddo per lo spazio di due in trè giorni in una foglietta d' acqua ; tagliatela quindi in picciolissimi filetti li più sottili che sia possibile con un coltellino tagliente , e fatela poscia seccare alla stufa sopra un setaccio per due o trè giorni . Abbiate sessanta libbre di zucchero , chiarificatelo , fatene cuocere cinquantacinque libbre a *Lissè* , e cinque libbre alla picciola *Perla* ; gommate queste cinque libbre , e gommate ancora cinque libbre dell' altro cotto a *Lissè* con due oncie di gomma arabica , un' oncia per ogni cinque libbre, disciolta come per le *Mandorle* . Dopo di ciò mettete nella caldaja a confetti i filetti di *Cannella*, caricateli poco per volta con una picciola porzione delle cinque libbre di zucchero alla picciola *Perla* gommato , che aumentarete per degradazione , dimenando bene la caldaja da tutti i lati con molta diligenza , affinchè la *Cannella* attiri a se tutto il zuc-

che-

chero, e non si rompa, al che è molto soggetta. Continuate così fino al consumo delle dieci libbre di zucchero gommato, dandogli prima quello alla picciola *Perla*, e dopo quello a *Lissè*, che forma la prima sottana ai *Confetti*, avvertendo ogni volta che gli date il zucchero di fare ben disseccare i *Cannellini* prima di dargli l'altro, dimenandoli sempre leggiermente. Terminato il zucchero gommato, mettete li *Confetti* alla stufa per due o trè giorni, come le *Mandorle*; poscia li tornarete a mettere nella caldaja per dargli altre dieci libbre di zucchero senza gomma, e quindi li tornarete a mettere alla stufa. Replicate questo metodo ad ogni dieci libbre, fino al totale compimento delle sessanta libbre di zucchero, dimenandoli in ultimo alquanto forte nella caldaja senza farli saltare, acciò divenghino perfettamente lisci. Terminati che saranno li metterete per un giorno alla stufa, e poscia in vasi di vetro ben coperti.

Alcuni Confetturieri gli danno sul principio dodici libbre di zucchero gommato, come sopra, cioè sei alla picciola *Perla*, e sei a *Lissè*.

Se volete, potete impiegare quaranta libbre di zucchero ordinario, e venti libbre di zucchero fioretto per compimento.

Confetti Fini di Garofani Lisci.

Fate infondere a freddo mezza libbra di *Garofani* recenti, come la *Cannella*, poscia tagliateli in filetti sottilissimi, fateli seccare alla stufa sopra un setaccio per due o trè giorni; metteteli quindi nella caldaja a confetti, dategli sul principio e poco per volta dieci o dodici lib-

libbre di zucchero gommato, cioè cinque o sei alla picciola *Perla*, e cinque o sei a *Lissè*, e cinquanta libbre a *Lissè* senza gomma, in tutto libbre sessanta, o sessantadue di zucchero, osservando esattamente le medesime regole come per i *Confetti Cannellini*, e finiteli nello stesso modo. Per il zucchero ordinario, e fioretto potete regolarvi come sopra.

Confetti Fini di Pistacchi Lisci.

Scegliete cinque libbre di *Pistacchi* netti, ben verdi, e interi, fateli seccare alla stufa per due o trè giorni, metteteli poscia nella caldaja a confetti con il solito fuoco sotto, e dimenateli sempre finchè siano ben riscaldati. Abbiate cinquantacinque libbre di zucchero cotto a *Lissè*, gommatene dieci libbre, come per le *Mandorle*; formate con questo zucchero gommato la prima sottana ai *Pistacchi*, dandogli il zucchero poco alla volta sul principio, che in seguito andarete aumentando, avendo attenzione, che ogni volta che gli date il zucchero siano bagnati egualmente, e fatelo ben disseccare prima di dargli l'altro, dimenando sempre la caldaja da tutti i lati senza interruzione. Terminate le dieci libbre di zucchero gommato, mettete i *Confetti* alla stufa, come gli altri. Dopo replicategli il zucchero dieci libbre per dieci libbre, ma senza gomma, ed ogni volta la stufa di due o trè giorni, fino al compimento totale di libbre cinquantacinque, dandogli nell'ultima volta quindici libbre di zucchero, che formerà l'ultima sottana; dimenando nel fine i *Confetti* assai forte nella caldaja, senza farli saltare, affinchè siano per-

fettamente lisci. Metteteli quindi alla stufa per un giorno, a poscia conservateli come gli altri.

Potete impiegare, se volete, quaranta libbre di zucchero ordinario, e quindici libbre di zucchero fioretto per compimento.

Confetti Fini di Cacao Lisci.

Quando il *Cacao* sarà abbrostolito, secondo l'arte, lo mondarete dai gusci, schiacciandolo con le dita, acciò il *Cacao* non si rompa, e resti intero. Pesatene sette libbre; dimenatelo quindi nella caldaja a confetti, come il solito, dandogli sul principio, e poco per volta dieci libbre di zucchero a *Lissè* gommato, e quaranta libbre di zucchero a *Lissè* senza gomma, dieci libbre per dieci libbre, e la solita stufa, e finite questi *Confetti* esattamente come quelli di *Mandorle liscie*.

Se volete potete osservare la medesima regola per il zucchero ordinario, e per il zucchero fioretto.

Bramando questi *Confetti* più grossi non avete che a dargli dieci, o venti libbre di zucchero di più.

Confetti Fini di Coriandoli Lisci.

Abbiate trè oncie di *Coriandoli* recenti, nettateli bene, metteteli a seccare alla stufa per due o trè giorni; dimenateli quindi nella caldaja a confetti, dandogli poco per volta sul principio le prime dieci libbre di zucchero gommato, ed in seguito dieci libbre per volta di zucchero senza gomma; osservando le medesime regole per la stufa, sino al totale compimento di libbre sessanta di zucchero; e finitelì come tutti gli altri *Confetti Lisci*.

Confetti Fini di Coriandoli Gricci.

Questi *Confetti* si preparano esattamente come i *Lisci*, alla sola differenza, che nel fine della confezione gli si fila sopra con l'imbuto, ossia secchietto di rame, dodici libbre di zucchero cotto alla gran *Perla*, come le *Mandorle Griccie*. Ved. *pag.* 222., e nel fine si saltano bene nella caldaja da ogni lato, affinchè divenghino gricci, ossiano perlati.

A queste due cotte di *Confetti* di *Coriandoli* gli potete dare sul principio quaranta libbre di zucchero ordinario, e venti libbre di zucchero fioretto per compimento, compresovi le dodici libbre alla gran *Perla* per i *Coriandoli Gricci*.

Confetti Fini di Pignuoli Lisci.

Prendete cinque libbre di *Pignuoli* recenti, nettateli bene, metteteli alla stufa per due o trè giorni; poscia dimenateli nella caldaja a confetti, dategli dopo, poco per volta dieci libbre di zucchero gommato, e quindi quarantacinque libbre di zucchero senza gomma, cioè dieci libbre alla volta, ed in ultimo quindici libbre, che forma il totale di libbre cinquantacinque; facendo bene asciugare i *Confetti* ogni volta che li bagnate col zucchero, prima di dargli l'altro, e mettendoli alla stufa per due o trè giorni alla fine di ogni dieci libbre. Subito che saranno compiti metteteli alla stufa per un giorno, e poscia in vasi di vetro ben coperti.

Confetti Fini ai Semi di Mellone Lisci.

Abbiate otto libbre di *Semi* di *Mellone* mondi, e recenti, fateli asciugare alla stufa per due o trè giorni; quindi dimenateli nella caldaja a confetti, dandogli dieci o dodici libbre di zuc-

chero gommato, la metà alla picciola *Perla*, e la metà a *Lissè*, come per i *Confetti Cannellini*. Ved. *pag.* 223., e poscia quaranta libbre senza gomma, dieci libbre per volta. Finiteli come gli altri *Confetti Lisci*.

Potete dargli trentacinque libbre di zucchero ordinario, e quindici libbre di zucchero fioretto per compimento. Se li volete grossi, potete dargli il zucchero gommato di più delle cinquanta libbre prescritte.

Confetti Fini di Caffè Lisci,

Abbrostolite cinque libbre di ottimo *Caffè* d' un bel color bruno, dimenatelo nella caldaja a confetti, dandogli le prime dieci libbre di zucchero gommato, e poscia quarantacinque libbre di zucchero senza gomma, esattamente, come alli *Confetti* di *Cacao*, e finiteli, e conservateli nello stesso modo. Ved. *pag.* 226.

Confetti Fini di Nocchie Lisci,

Questi *Confetti* si preparano esattamente come le *Mandorle Liscie*. Ved. *pag.* 220. Con dieci libbre di *Nocchie*, dieci libbre di zucchero gommato, e quaranta libbre di zucchero senza gomma.

Se volete potete impiegare quaranta libbre di zucchero ordinario, e dieci libbre di zucchero fioretto per compimento.

Confetti Fini di Anisi Lisci.

Prendete sei libbre di *Semenze* di *Anisi* di Malta, o Alicante, che siano grosse, dolci, seccate di recente e nette, ponetele alla stufa per due o trè giorni, avendo attenzione di strofinarle sopra un setaccio per levargli l' immondizia, in guisa che non vi resti che i soli *Anisi*. Metteteli quindi nella caldaja, a confetti con sotto un fuoco moderato. Se

Se ne volete formare degli *Anisini Confettati*, dategli poco per volta circa quaranta libbre di zucchero a *Lissè* senza gomma, e la solita stufa, dimenandoli sempre nella caldaja con le mani, e non gli date nuovo zucchero finchè non siano perfettamente asciugati, il che vi accorgerete allorchè le dita saranno bianche di polvere di zucchero. Terminato che averete il zucchero indicato, metteteli alla stufa per un giorno, e poscia in vasi di vetro ben coperti.

Se poi bramate avere de' *Confetti fini di Anisi* gli darete cinquantacinque libbre di zucchero, cioè dieci libbre gommato sul principio, e quarantacinque libbre in seguito senza gomma, dimenandoli nella caldaja con le mani, come sopra, finchè saranno prevenuti ad una competente grossezza, che poi li dimenarete, e finirete, come tutti gli altri *Confetti fini Lisci*.

Confetti Fini di Finocchio Lisci.

Abbiate sei libbre di semenze di *Finocchio dolce*, grosse, e seccate di recente, nettatele bene, mettetele alla stufa per due o trè giorni. Poscia dimenatele continuatamente con le mani nella caldaja a confetti, dandogli, se sono *Confettini di Finocchio* circa quaranta libbre di zucchero, come sopra; e se sono *Confetti fini di Finocchio Lisci* cinquantacinque libbre; e sì gli uni, che gli altri principiateli, e finiteli come gli *Anisini*.

Alcuni Confetturieri, dopo che hanno formato li *Confettini* dell' una o dell' altra specie, li crivellano; quelli che non passano, e che restano nel crivello, li tornano a mettere nella caldaja a confetti, e li caricano di zucchero di quel-

quella grossezza che desiderano, dimenandoli nella caldaja come tutti gli altri *Confetti Lisci*.

Io però credo che ciò sia inutile; mentre allorchè li *Confettini* di *Anisi*, o di *Finocchio* sono bastantemente coperti di zucchero, se ne possano levare la metà, più o meno, e gli altri continuargli a dare il zucchero, e farli grossi quanto si vuole.

Confetti Fini d' Arancetti Gricci.

Abbiate delle *Scorzette* d'*Arancio* sciroppate, e tirate a secco, tagliatele in filetti grossi come una penna da scrivere, e lunghi due dita traverse; pesatene dieci libbre, e ponete questi *Arancetti* sopra setacci a seccare alla stufa per due o trè giorni. Abbiate cinquantadue libbre di zucchero cotto a *Lissè*, gommatene dieci libbre, come per le *Mandorle*; e fatene cuocere dodici libbre alla gran *Perla*. Ponete gli *Arancetti* nella caldaja a confetti, dategli poco per volta in dieci libbre di zucchero gommato, che forma la prima sottana, poscia dieci libbre per volta di zucchero senza gomma, ed in ultimo col secchietto le dodici libbre di zucchero alla gran *Perla*, osservando le medesime regole, come per le *Mandorle Griccie*, e finite questi confetti nello stesso modo.

Diversi Confetturieri, sciroppano, e tirano a secco le *Scorzette* d' *Arandio* in una maniera molto ordinaria per formarne gli *Arancetti*; imperocchè dovendo essere coperte di zucchero, non meritano tanta servitù, come quelle de' sciroppati.

In alcune Città d'Italia, come Genova, Bergamo, Napoli, Solmona, ed altri luoghi, si

si servano alcuni Confetturieri delle *Scorze* de' *Gedri*, sciroppate, e tirate a secco, per formare gli *Arancetti Confettati*.

Volendo gli *Arancetti* più grossi, gli potete formare un' altra sottana, dandogli più zucchero. Per il zucchero ordinario, e per quello fioretto non avete che a osservare quanto si è detto agli altri *Confetti*.

Confettini Folignati Bianchi.

Passate per un setaccio di un tessuto alquanto rado del zucchero fioretto in grana; quando averete in tal modo ottenuto una libbra di zucchero granito, mettetelo nella caldaja a confetti, con sotto un fuoco moderatissimo. Abbiate trenta libbre di zucchero cotto a *Lissè* senza gomma, e due libbre di ottima polvere di cipro, bagnate il zucchero granito, poco per volta, col zucchero a *Lissè*, ed ogni volta che lo bagnate lo spolverizzarete dopo di polvere di cipro, dimenandolo senza interruzione con le mani nella caldaja. Terminata che averete la polvere di cipro, gli darete il zucchero assoluto, dimenando le *Folignate* sempre egualmente, sino al fine delle trenta libbre di zucchero, che formano la grossezza consueta delle *Folignate*. Per conoscere quando saranno bene asciugate averete le dita tutte bianche di polvere di zucchero, mettetele alla stufa per un giorno, e poscia in vasi di vetro ben coperti.

I Confetturieri Francesi, nel tempo che io dimoravo in Parigi impiegavano per lavorare le *Folignate* la polvere granita di semenze di sellero (*Appio*), in vece del zucchero granito. Queste semenze sono infinitamente aromatiche, e pia-

e piacevoli al palato, onde le credo migliori del zucchero granito. Per adoperarle si fanno seccare alla stufa, si pestano in un mortajo di bronzo, e si setacciano granite come il zucchero. La dose, e la lavorazione sono, come sopra, ma senza polvere di cipro.

Confettini Folignati Coloriti.

I colori che si danno ordinariamente alli *Confettini Folignati*, sono il *Rosso* di *Coceniglia*, il *Verde* di *Spinaci*, il *Giallo* di *Zafferano*, il *Rosa* di *Carminio*, il *Torchino* d' *Indico*, il *Paglia cupo* di *Reobarbaro*, ed il *Nero* di *Negrofume*. Abbiate tutti questi colori in polvere finissima, eccettuato il verde. Bisogna che vi regolate per la quantità del colore, in proporzione del zucchero a *Lissè* col quale dovete mescolarlo, e con la quantità de' *Folignati* che volete colorire. Combinata che averete questa proporzione, mescolate il colore poco per volta col zucchero a *Lissè*; effettuata che sia bene la mescolanza, a diverse riprese bagnatene le *Folignate* nella caldaja a confetti, dimenandole sempre con le mani, finchè saranno perfettamente asciugate. Il *Verde* lo mescolarete in una sufficente quantità di zucchero a *Lissè*, e ne bagnarete le *Folignate* come sopra. Ved. la maniera di prepararlo all' Articolo de' colori diversi *pag.* 136. Il *Zafferano* in polvere lo metterete in una quantità egualmente sufficiente dentro un pannolino a guisa di piumacciuolo legato, lo infonderete per un' istante nell' acqua quasi bollente, e poi lo spremerete forte sopra lo sciroppo, che ne sortirà tutta la tintura. Potete replicare questa operazione due o trè volte, e quindi bagnare con

con questo zucchero le *Folignate* che volete colorire gialle.

Tutti i descritti colori, eccettuato il bianco e il *Nero*, possano essere degradati a tenore della più o meno quantità del colore che si mescola col zucchero. Bisogna per altro osservare che i principali colori siano belli e vivaci.

Terminati che averete li *Confettini Folignati* li metterere alla stufa per un giorno, e poi in vasi di vetro ben coperti. Alcuni tramezzano questi vasi con strati di *Folignate* di differenti colori.

Confetti detti Diavoloni.

Questi *Confetti*, altro non sono che piccioli *Cannellini* fatti espressamente tutti eguali a questo oggetto, e lavorati esattamente come i *Confetti Cannellini fini*. Ved. *pag.* 223. Napoli, e Palermo, sono le due Città nell' Italia, che portano il vanto in tutta l' Europa. Non sò se ciò sia per l' ottimo *Olio Essenziale* di *Cannella* che possano avere, come Città marittime, o per la loro particolare manipolazione nel fabbricarli.

Ecco per tanto la maniera, come questi *Diavoloni* si lavorano in Napoli. Dopo che averete preparati i piccioli *Confetti Cannellini*, secondo l' arte, della grandezza de' *Diavoloni*, ponetene una libbra dentro una garrafa di cristallo con bocca grande, ponete un poco per volta una quarta d' oncia d' *Olio Essenziale* di *Cannella* dentro della garrafa, turatela bene, e sbattetela all' aria del fuoco, acciò i *Diavoloni* s' incorporino dell' *Olio* di *Cannella*, e si asciughi-

ghino ; continuate così per trè o quattro giorni , finchè averete consumato tutta la quarta dell' *Olio* suddetto . Quando l' *Olio* di *Cannella* sarà finito i *Diavoloni* saranno fatti . Se volete farne di più regolatevi colla dose dell' *Olio* . e colla quantità de' piccioli *Cannellini* , che volete convertire in *Diavoloni* . Nome datogli per il sapore estremamente vivo e frizzante della *Cannella* . Quando questi *Confetti* sono grossi si chiamano *Diavoloni* , e quando sono piccioli *Diavolini* . Si conservano in bocciette di cristallo turate verticalmente con turacciuoli consimili .

Io credo che Napoli sia l'unica Città d'Italia dove si fabbricano per eccellenza questi famosi *Confetti* . Sono essi molto calidi , ed hanno tutte le virtù e proprietà della *Cannella* , ma in un grado assai più eminente . Sono ancora molto cari di prezzo a motivo dell' *Olio* di *Cannella* , col quale sono preparati .

I *Diavoloni* sono serviti sul fine della menza , coll' idea che ajutino la digestione de' cibi , e facciano buon fiato ; ma più di tutto sono considerati come atti ad eccitare l' amore , e piaceri venerei . Bisogna dunque usarne assai moderatamente , perchè pongano il sangue , e gli umori in una terribile agitazione .

Convengano assai più ne' paesi freddi che ne' paesi caldi . Nelle Città Settentrionali di Europa le Dame , e i Cavalieri portano presso di loro delle scatole bellissime ripiene di *Diavoloni* per farne uso a loro piacere . Anche in alcune Città d' Italia , in Francia , e in Inghilterra , si prattica un tal costume , ma quanto questi preziosi *Confetti* sono cordiali , stomatici , e pia-

e piacevoli usandone di rado , e in pochissima quantità , altrettanto sono nocivi e dannosi alla sanità , facendone il più picciolo abuso .

Si debbano scegliere più bianchi che sia possibile , recenti , ben conservati , e fabbricati col vero *Olio Essenziale* di *Cannella* , il che si conosce facilmente al sapore mordace , caldo , e frizzante della cannella ; imperocchè molte volte vengano falsificati coll' *Olio* di *Garofani* .

De' Canditi Brillantati .

Osservazioni sopra questi Canditi .

I *Canditi Brillantati* sono lavori elegantissimi di zucchero , che si preparano per l' abbellimento del *Deser* ; ed inoltre per soddisfare gli organi del gusto , e della vista .

Cannella Brillantata .

Fate infondere a freddo della buona *Cannella* come per i *Confetti fini Cannellini* . Ved. *pag.* 223. togliatela quindi in filetti lunghi circa trè dita traverse , fatela asciugare bene alla stufa sopra un setaccio , formatene poscia de' mazzetti legati con cappietti di nastrini di seta colorita . Abbiate del zucchero cotto alla gran *Piuma* , versatelo bollente in una cassettina da canditi , metteteci dentro li mazzetti di *Cannella* , che restino perfettamente coperti dal zucchero , ponete alla stufa per quattr' ore senza toccarla , poscia sturate il beccuccio della cassettina , fatene sortire tutto il zucchero ; quando non scolerà più rivoltatela sopra un foglio di carta , e la *Cannella* sarà tutta brillantata .

Fi-

Finocchio Brillantato.

Abbiate del *Finocchio* dolce granito, fatelo seccare al sole, o alla stufa, formatene quindi dei mazzetti lunghi poco più di due dita traverse, legati con cappietti di nastrini di seta colorita; metteteli in una cassettina da canditi, versateci sopra del zucchero bollente cotto alla gran *Piuma*, che restino coperti dal zucchero, ponete alla stufa come sopra, e finiteli nello stesso modo.

Fiori d' Arancio Brilllantati.

Levate ai *Fiori* d' *Arancio* il calice, ed i stami: prendetene le sole foglie bianche, mettetele sopra un setaccio guarnito di carta alla stufa. Quando i *Fiori d' Arancio* saranno asciugati della loro umidità, li metterate al *Brillante* come la *Cannella*, e li finirete egualmente. Potete ancora mettere al *Brillante* dei *Fiori d' Arancio* preparati alla *Perlina*, nella stessa maniera che i *Fiori d' Arancio* semplici. Vedete le diverse *Perline* quì appresso. Alcuni mettono i *Fiori d' Arancio* semplici al *Brillante* senza prima averli fatti asciugare alla stufa.

Fiori d' Arancio Filettati al Brillante.

Tagliate in filetti sopra un foglio di carta bianca de' *Fiori d' Arancio* tolti i calici, stami ec., e metteteli al *Brillante* nella stessa maniera che i *Fiori d' Arancio* semplici, senza farli asciugare alla stufa.

Bottoni di Fiori d' Arancio Brillantati.

Prendete de' *Bottoni* di *Fiori d' Arancio* preparati allo sciroppo, scolateli dal zucchero, sciacquateli con un poco d'acqua calda, asciugateli sopra un pannolino, metteteli sopra un se-

setaccio ad asciugare alla stufa. Quando saranno asciugati, disponeteli nella cassettina da canditi, copriteli bene con zucchero bollente cotto alla gran *Piuma*, ponete alla stufa per quattr' ora senza toccarli, e finiteli come gli altri *Canditi Brillantati*.

Pistacchi Brillantati.

Abbiate de' belli *Pistacchi* verdi, e recenti, pelateli all' acqua calda, passateli alla fresca, scolateli, asciugateli sopra un pannolino, fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta. Allorchè saranno bene asciugati, metteteli al *Brillante* come sopra.

Uva Bonvino Brillantata.

Prendete dell' *Uva* detta *Bonvino*, sincera, matura, tagliatela con le forbici a piccioli grappoli, che ornarete con cappietti di nastrini di seta colorata; fatela un poco appassire alla stufa, mettetela al *Brillante* nella cassettina da canditi, versateci sopra il zucchero caldo cotto alla gran *Piuma*, che resti coperta; ponete alla stufa per quattr' ore, e finite come gli altri.

Mezze Paste di Frutti Brillantate.

Tutte sorta di *Mezze Paste* di *Frutti*, quando sono ben seccate alla stufa le potete mettere al *Brillante*, come la *Cannella*, e finirle egualmente.

Pastiglie Brillantate.

Lo stesso potete fare delle *Pastiglie*, cioè allorchè sono ben disseccate, le metterete al *Brillante* come sopra.

Cacao Brillantato.

Quando il *Cacao* sarà abbrostolito lo mondarete dai gusti, schiacciandoli con le dita, affinchè il *Cacao* resti intero. Versate il zucchero bollente cotto alla gran *Piuma* nella cassetta de' canditi, che sia piena la metà, metteteci dentro il *Cacao* in una giusta quantità, ponetela alla stufa per quattr' ora senza toccarla, poscia sturate il beccuccio, fatene sortire tutto il zucchero, allorchè non scolerà più, rivoltatela sopra un foglio di carta, ed il *Cacao* sarà tutto brillantato.

Caffè Brillantato.

Questo si mette al *Brillante*, dopo di averlo abbrostolito, come il *Cacao*, e si finisce nello stesso modo.

Filetti di Cedrato Brillantati.

Tagliate in filetti delle *Scorzette di Cedrato* tirate a secco, della lunghezza di trè dita traverse, formatene de mazzetti, come quelli di *Cannella*, e metteteli al *Brillante* nella stessa maniera.

Frutti Secchi Brillantati.

Tutti i *Frutti* tirati a secco, e tagliati a filetti, o interi, li potete mettere al *Brillante* come la *Cannella*. Se sono a filetti li potete legare in mazzetti.

Confetti Brillantati.

Quando averete versato il zucchero cotto alla gran *Piuma* nella cassetta da canditi, metteteci delle *Mandorle*, *Cannellini*, *Pistacchi*, o altri *Confetti*, ponete alla stufa, e finite come sopra.

Pasta di Mandorle Brillantata .

Ogni lavoro di *Pasta di Mandorle* bene seccato alla stufa lo potete mettere al *Brillante* nella stessa maniera .

Mosaico Brillantato .

Grattate un poco di *Cioccolata* sopra un piattino di rame , o di argento , ponetela sopra un picciolo fuoco , quando sarà squagliata formatene de' grossi semi di cocomero neri , che farete raffreddare sopra un foglio di carta . Abbiate un poco di pasta di mandorle colorita rossa , ed altra colorita gialla : con la prima formatene semi di cocomero rossi , e con la seconda semi schiacciati di zucca . Fate asciugare bene questi *Semi* di *Pasta* di *Mandorle* alla stufa . Abbiate delle *Mandorle* , e dei *Pistacchi* pelati ; e asciugati egualmente . Versate nella cassetta da canditi il zucchero cotto alla gran *Piuma* , metteteci quindi un suolo di *Pistacchi* , uno di *Semi neri* , uno di *Mandorle* , uno di *Semi gialli* , replicate poi con li *Pistacchi* , e continuate a variare queste cose fino ad una discreta quantità ; ponete la cassetta alla stufa per quattr' ore senza toccarla , e finite come il *Cacao* al *Brilllante* .

Mosaico alla Perlina Brillantato .

Abbiate delle *Mandorle* alla *Perlina* di diversi colori , e dei *Pistacchi* verdi , e formatene il mosaico *Brillantato* come il precedente . Vedete le differenti *Perline* quì appresso .

Mosaico Filettato alla Perlina Brillantato .

Tagliate delle *Mandorle* in filetti , metteteli alla *Perlina* di diversi colori ; cioè una porzione alla *Perlina bianca* , un'altra alla *Perlina rossa* ,

sa, ed un'altra alla *Perlina nera*. Abbiate ancora de' filetti di *Pistacchi verdi*. Versate il zucchero cotto alla gran *Piuma* nella cassetta da canditi, e con i filetti suddetti formateci diversi suoli, come sopra; ponete alla stufa, e finite nella stessa maniera.

Gelsomini Brillantati.

Abbiate de' belli *Gelsomini* colti di recente, e asciutti dalla rugiada. Versate nella cassetta da canditi il zucchero cotto alla gran *Piuma* alquanto raffreddato, metteteci dentro li *Gelsomini* in una discreta quantità; ponete alla stufa, e finite come gli altri. Li potete ancora *brillantare* infilati a steli fatti con fusticini di finocchio dolce, e legati in mazzetti con nastrini di seta colorita.

Viole, Tuberosi, Giacinti, e Giunchigli Brillantati.

Tutti questi *Fiori* si mettono al *Brillante* come i *Gelsomini*, e tutti senza pedicolo; osservando che siano bene asciugati dalla rugiada prima di metterli nel zucchero.

Rose e Garofoli Brillantati.

Sfogliate delle *Rose* maggiesi, o dei *Garofoli* detti alla *piuma*; fate appassire per qualche ora queste foglie de' fiori sopra fogli di carta bianca. Abbiate del zucchero alquanto caldo cotto alla gran *Piuma*, versatelo nella cassetta da canditi, metteteci dentro una giusta porzione di foglie di rose, o di garofoli; ponete alla stufa per quattr' ore, e finite come il solito.

Nel Capitolo terzo parlaremo ancora qualche poco de' *Fiori Canditi*.

Del-

Delle Pastiglie.

Descrizione delle Pastiglie.

E' questa una specie di *Pasta* di zucchero gommato, della quale se ne conoscano diverse sorta, che servano a formare varie e graziose *Bomboches* molto piacevoli al gusto. Può servire ancora questa *Pasta* per lavori di disegno e per l'ornamento del *Deser*, potendola ancora colorire, come il *Pastigliage*. Alcuni impiegano questa *Pasta* da *Pastiglie* per formarne molte galanterie, in luogo di quella di *Pastigliage*. Ecco le differenti specie di *Pastiglie*.

Pastiglie di Portogallo.

Fate disciogliere alla stufa per ventiquattr' ore in una tazza di majolica, mezz' oncia di gomma adragante, con un bicchiere d' acqua calda; passatela poscia per un pannolino fino prima bagnato e spremuto. Ponete sopra la pietra della pasticcieria una libbra di zucchero in pane d' Olanda ridotto in polvere finissima, e passata per un setaccio di seta, aggiungeteci l' olio essenziale zuccheroso di due aranci di portogallo freschi; impastate con l' acqua suddetta fredda, e formatene una pasta maneggievole. Stendetela alla grossezza di un paolo, spolverizzandola con zucchero fino sotto e sopra. Quindi tagliatela a piccioli mostacciuoli, o stellette, o rosette ec., oppure con le stampette formatene delle picciole lumachelle, o conchigliette, o altre cosette graziose. Mettetele ad asciugare alla stufa sopra un setaccio

guarnito di carta bianca. Se non avete pietra stendete la pasta sopra un foglio di carta fina.

Pastiglie di Fiori d' Arancio.

Queste *Pastiglie* si preparano come le precedenti, e solo variano, che in luogo dell' olio essenziale zuccheroso, si mette trè oncie di fiori d'arancio tolti i calici, stami ec., e triti assai fini; ovvero se non siete nel tempo de' fiori novelli prendete di quelli preparati alla *Perlina*, che pistarete o tritarete come sopra; e farete disciorre la gomma adragante, aggiungendoci due cucchiaj d' acqua di fiori d' arancio, e finite come sopra.

Pastiglie di Cedrato.

Queste *Pastiglie* le prepararete come quelle di *Portogallo*, alla sola diversità, che in luogo dell' olio essenziale zuccheroso di *Portogallo*, ci metterete quello di un buon *Cedrato*. Vedete quest' Olio nel *Tom. I. pag.* 149.

Pastiglie di Cedro Bergamotto.

Ancora queste *Pastiglie* si preparano come quelle di *Arancio* di *Portogallo*; mettendoci in vece l' olio essenziale zuccheroso di due cedri, bergamotti non tanto grossi, e si finiscono nella stessa maniera.

Pastiglie di Cannella.

Per una libbra di zucchero in pane d'Olanda finissimo, e mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d' acqua calda alla stufa, e passata per pannolino, metterete due cucchiaj da caffè pieni di buona cannella in polvere. Ne formarete le solite *Pastiglie*, che farete esciugare alla stufa, come quelle di *Portogallo*.

Pa-

Pastiglie di Limone .

Estraete l' olio essenziale zuccheroso a due limoni, mescolatelo con una libbra di zucchero in pane ridotto in polvere finissima passata per setaccio di velo ; impastate sopra la pietra con mezz' oncia di gomma adragante disciolta alla stufa in ventiquattr' ore con un bicchiere d'acqua calda . Quando ne averete formato una pasta maneggievole , formatene le *Pastiglie* , come quelle di *Portogallo* , e finitele egualmente .

Pastiglie di Garofani .

Pestate in un mortajo di bronzo dodici teste di *Garofani* finissime , mescolate questa polvere con una libbra di zucchero in pane d'Olanda in polvere fina , e impastate con mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d' acqua , come sopra . Formatene una pasta maneggievole , e quindi delle *Pastiglie* come le altre .

Pastiglie di Menta .

Impastate una libbra di zucchero in pane finissimo come sopra , con mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d'acqua calda alla stufa , e passata per un pannolino , e un poco d' olio essenziale di menta . Quando ne averete formato una pasta maneggievole , fateci le *Pastiglie* , come quelle di *Portogallo* .

In questa maniera potete preparare tutte sorta di *Pastiglie* di piante aromatiche , servendovi del loro *Olio Essenziale* ; come lo stesso potete fare anche de' fiori .

Pastiglie di Caffè.

Sopra mezz' oncia di gomma adragante disciolta con un bicchiere d' acqua, e una libbra di zucchero in pane finissimo, ci metterete un' oncia di *Caffè* in polvere passato al tamburro. Formatene la pasta da *Pastiglie*, che farete di quella forma e figura che credete.

Pastiglie di Vainiglia.

Queste *Pastiglie* si preparano come quelle di *Cannella*, mettendoci in vece della *Cannella* un baccello di *Vainiglia* pesto finissimo con un poco di zucchero in pane, e passato al tamburro.

Pastiglie di Cioccolata.

Grattate trè oncie di *Cioccolata*, mettetela in una cazzarola sopra il fuoco, subito che sentirà il caldo si discioglierà, stemperatela allora fuori del fuoco con l' acqua preparata di gomma adragante passata per pannolino; impastateci una libbra di zucchero in pane di Olanda in polvere. Quando ne averete fatto una pasta maneggievole, formatene le *Pastiglie* secondo il vostro genio, come lumachelle, conchiglie, cornetti, stellette, rosette, quadretti, mostaccioletti, acini di caffè, di legumi, di grano, cannellini, anelletti, ed altre cosette di vostro gusto. Fate asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta fina.

Pastiglie di Cannella Bianca.

Queste *Pastiglie* si fanno come quelle con la *Cannella* in polvere, e solo variano, che in vece si mette qualche goccia di olio essenziale di cannella, si finiscono nello stesso modo.

Nella medesima maniera si possano preparare le *Pastiglie* di *Garofani*.

Fa-

Pastiglie d' Anisi.

Quando impastate il zucchero, con l' acqua gommata come sopra, aggiungeteci due cucchiarini da caffè di anisi in polvere passata al tamburro, e finite le *Pastiglie* come tutte le altre.

Pastiglie di Finocchio Dolce.

Queste si preparano come quelle d'*Anisi*, mettendo in vece degli *Anisi* in polvere, trè cucchiarini di polvere di *Finocchio* granito dolce passata al tamburro. Formate con questa pasta le *Pastiglie*, come il solito.

Pastiglie di Diversi Colori.

Tutte le *Pastiglie* di sopra descritte le potete colorire come più credete a proposito, servendovi de' colori indicati alla *pag.* 132. che mescolarete nell' atto che impastate la pasta in una discreta quantità, onde comunicare un bel colore vivo alle *Pastiglie*.

Si avverte di non servirsi mai di fiore di farina, o cipria, o amido in polvere, per la formazione delle *Pastiglie*, ma bensì spolverizzarle sempre con zucchero d' Olanda in polvere finissima legato dentro una salvietta, o un pannolino.

Bastoncelli di Cannella.

Prendete della medesima pasta preparata alla *Cannella*, stendetene una sfoglia la più sottile che vi sarà possibile; tagliatela quindi in pezzi riquadrati, lunghi la metà di un dito, o poco più, rotolateli sopra un bastoncello grosso come una penna da scrivere; poscia levateli per fare gli altri, e metteteli sopra un setaccio

alla

alla stufa. Allorchè questi bastoncelli saranno bene asciugati, se volete li potete mettere al brillante; ma in questo caso bisogna chiudere li due buchi con un poco della medesima pasta, quando li formate. Ne potete fare de' più lunghi, o d' altre maniere, osservando la medesima cosa.

Del Zucchero Spongato.

Osservazioni sù questo Zucchero.

Ecco un' altro *Lavoro* di *Zucchero* graziosissimo a vedere. Si prepara tutto l' anno, e serve a diversi usi, specialmente per la *Decorazione* del *Deser*. Si prepara di differenti colori, e di differenti sapori.

Zucchero Spongato Bianco alla Glassa.

Prendete due libbre di zucchero di Francia, asciutto e assai bianco, chiarificatelo, e fatelo cuocere alla gran *Piuma*. Averete già preparato in una tazza una *Glassa Reale* con due oncie e mezza di zucchero in pane in polvere, bianco d' uovo fresco in fiocca a sufficenza, e qualche goccia d'agro di limoni, osservando che non sia nè troppo densa, nè troppo liquida, e bene sbattuta. Appena averete levato il zucchero dal fuoco, e che abbia abbassato il bollo, gettateci dentro la *Glassa* suddetta, dandogli con la cucchiaja sei o sette giri alquanto forti per mescolarla bene col zucchero. Se volete fare spongare il zucchero nella stessa cazzarola, levate la cucchiaja; ovvero con prestezza gettatelo in cassette di carta di quella grandezza che

che volete, di già fatte e preparate sopra la tavola, che lo vedrete alzare e spongare con dolcezza.

Zucchero Spongato Bianco alla Palla.

Alcuni Credenzieri in luogo della *Glassa Reale*, fanno una *Pallottola* con due oncie di zucchero fino in pane, e meno di un bianco d' uovo in fiocca, e quando tirano il zucchero indietro dal fuoco, la mettono da un lato della cazzarola, e con una cucchiaja con prestezza la disciolgano nel zucchero, e lo lasciano quindi spongare.

Zucchero Spongato a Diversi Colori.

Quando averete cotto il zucchero alla gran *Piuma*, metteteci quel colore che più vi piace, o assoluto, o allo sciroppo. Vedete questi colori alla *pag.* 132. Fate quindi tornare il zucchero alla gran *Piuma*, metteteci la *Glassa*, o la *Palla* di zucchero, e finitelo come sopra. Osservate che il colore che mettete sia sufficente per dare un bel colore al zucchero spongato.

Zucchero Spongato a Diverse Perline.

Con li pistacchi, mandorle amare, cannella, fiori d' arancio ec. il tutto preparato alla *Perlina*, e trito assai fino, potete formare del *Zucchero Spogato*; cioè prima di mettere nel zucchero la *Glassa*, o la *Palla*, poneteci una delle *Perline* suddette, e finitelo come sopra. La dose è sei oncie di pistacchi, o di mandorle, o di fiori d' arancio, o mezz' oncia di cannella.

Zucchero Spongato di Fiori d' Arancio.

Fate cuocero alla gran *Piuma* due libbre di zucchero, metteteci quindi mezza libbra di fiori d' arancio tolti i calici, stami ec. affinchè gettino la loro acqua, e fateli bollire fino a tanto che

il

il zucchero sia tornato alla gran *Piuma*. Levate subito dal fuoco, e stancheggiate il zucchero ed i fiori d' arancio con una cucchiaja in fondo, ed all' intorno della cazzarola. Subito che comincia a montare, metteteci la *Glassa* di zucchero, mescolate prontamente insieme, e versate nelle cassette di carta. Per farlo montare con più facilità, teneteci sopra a una certa distanza il culo della cazzarola che è caldo. Potete farlo anche con la *Palla* di zucchero, come sopra.

Zucchero Spongato di Gelsomini, e di Viole.

Questi due *Zuccheri Spongati* si preparano nella stessa maniera, che quello di *Fiori d' Arancio*, con la sola differenza, che una libbra e mezza di zucchero è sufficente per mezza libbra di fiori.

Zucchero Spongato Grillié di Fiori d' Arancio

Mettete in una cazzarola sopra il fuoco un poco di zucchero fino senz' acqua, subito che sarà rosso, poneteci due libbre di zucchero bianco di Francia e asciutto, e un poco d' acqua, allorchè averà bollito un poco, aggiungeteci mezza libbra di *Fiori d' Arancio* spilluccati, e fate cuocere alla gran *Piuma*. Tirate quindi indietro dal fuoco, stancheggiate intorno e nel fondo della cazzarola, metteteci la *Glassa*, e finite come l' altro *Zucchero Spongato* di *Fiori d' Arancio* bianco.

Zucchero Spongato di Cedrato, di Portogallo, e di Limone.

Mettete una sufficente quantità di olio essenziale zuccheroso nel zucchero cotto alla gran *Piuma*, o di *Cedrato*, o di *Portogallo*, o di *Limo-*

mone, aggiungeteci quindi la *Glassa*, o *Palla* di zucchero, e finite come gli altri. Potete grattare anche nel zucchero la scorzetta di questi agrumi, in luogo dell' olio essenziale. Vedete quest' Olio alla *pag.* 132.

Zucchero Spongato di Cannella, e di Vainiglia.

Fate bollire nel zucchero, dopo che lo avete chiarificato, un baccello di vainiglia rotto in pezzi, e legati con un poco di filo, o della buona cannella legata egualmente. Quando il zucchero sarà arrivato alla gran *Piuma*, levatela, e metteteci la *Glassa*, o *Pasta* di zucchero, e finite come sopra.

E' da osservare, che alcuni stancheggiano il zucchero alla gran *Piuma*, prima di metterci la *Glassa*, come si è potuto vedere al *Zucchero Spongato* di *Fiori d' Arancio*; ma in questo ognuno seguirà quel metodo, che gli sembrerà migliore.

Tutti questi *Zuccheri*, quando sono freddi si tagliano come si vuole, con una seghetta fatta espressamente.

CAPITOLO TERZO.

Dei Grigliaggi, delle Perline, de' Fiori Canditi, de' Fiori e Frutti Artefiziali, de' Caramelli, del Latte Miele, dei Formaggi di Panna di Latte, delle Creme d' Office, delle Bombe Spongate, del Cacao, della Cannella, della Cioccolata, del Caffè, del Thè, ed altre Preparazioni diverse.

Dei Grigliaggi.

Sono i *Grigliaggi* una preparazione di *Mandorle*, o di *Pistacchi*, o di altro, che si fa cuocere nel zucchero al punto di una cottura color d' oro.

Grigliaggio d' Aranci.

Dopo che averete spremuto il sugo agli *Aranci*, levategli l'anima, tagliate la scorza in piccioli filetti, e fateli bollire quattro o cinque bolli nell' acqua; scolateli, metteteli nel zucchero cotto alla gran *Piuma*, e mescolateli insieme sopra il fuoco, finchè siano d' un bel color d' oro; formatene de' piccioli gruppetti come *Spume* sopra lastre strofinate con un poco d' olio; spolverizzatele sopra con zucchero fino, e fatele asciugare alla stufa. La dose è una libbra di zucchero per mezza libbra di scorzette di arancio.

Grigliaggio di Limone, di Portogallo, e di Cedrato.

Tagliate le scorze sottili di una specie di questi *Agrumi* in filetti assai fini, lunghi un dito

to traverso, non li fate imbianchire all'acqua, come gli *Aranci*, metteteli nel zucchero cotto alla gran *Piuma*, e formatene il *Grigliaggio* come il precedente; prima di dirizzarlo spremeteci il sugo di un limone. La dose è due terzi di zucchero per un terzo di scorzette filettate.

Grigliaggio di Mandorle.

Prendete una libbra di *Mandorle* dolci, pelatele all'acqua calda, tagliatele in quattro parti per luogo, mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero, e un poco d'acqua, fate bollire finchè le *Mandorle* crocchiano, dimenatele allora bene per fargli prendere zucchero, fino a tanto che siano dorate, stendetele allora sopra una foglia di rame strofinata con un poco d'olio. Quando è fredda, tagliatela come vi pare, e conservatela alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta. Per variare questo *Grigliaggio*, spandete delle folignate bianche, o colorite, dei cannellini, degli anisi confettati, sopra la lastra, stendeteci subito le *Mandorle*, e finite egualmente di sopra, come di sotto.

Grigliaggio di Pistacchi.

Tagliate i *Pistacchi* verdi pelati all'acqua calda, in quattro parti, ed altrettante *Mandorle* pelate, e tagliate egualmente. Fate cuocere l'uno e l'altra con il zucchero e l'acqua, come sopra. Quando sarete nel momento di spanderle sopra la lastra, abbiate delle folignate bianche, o di varj colori, anisini confettati, scorzetta candita di cedrato, o di limone, o di portogallo trita fina, seminate porzione di tutto ciò sopra la lastra unta con un poco d'olio, ver-

versateci il *Grigliaggio* bollente, spandetelo col coltello, e seminate prontamente di sopra, come di sotto. Quando sarà freddo mettetelo alla stufa sopra un setaccio con carta sotto. Per servirlo lo romperete in pezzi di quella grandezza che credete. Lo potete tagliare anche caldo a mostaccioletti, o in altra maniera.

Grigliaggio di Avelline.

Questo *Grigliaggio* si prepara nella medesima maniera, che quello di *Mandorle*, e solo varia che in luogo si mettono delle *Avelline* pelate e tagliate in quattro filetti.

Grigliaggio di Mandorle, Pistacchi, e Avelline.

Prendete quattr' oncie di *Mandorle*, quattr' oncie di *Pistacchi*, e quattr' oncie di *Avelline*, tagliate il tutto in quattro filetti senza pelare; aggiungeteci quattro oncie di scorzetta di *Portogallo*, e *Cedrato* candita tritata fina. Fate bollire sedici oncie di zucchero con un poco d'acqua, dopo pochi bolli metteteci le sedici oncie di composizione; fate bollire tutto insieme finchè il *Grigliaggio* crocchia, ed è di un colore dorato; tirate allora indietro dal fuoco, e dimenate sempre, finchè lo versarete sopra la lastra, con sopra e sotto li medesimi anisini, e cannellini, e finite come l' altro.

Grigliaggio Bianco.

Prendete mezza libbra di *Pistacchi*, e mezza libbra di *Mandorle* dolci, pelate all' acqua calda l'uno e l'altro, tagliateli in quattro filetti. Fate disciogliere in una cazzarola sopra il fuoco una libbra di zucchero con un poco d'acqua; quando sarà cotto alla *Piuma* metteteci le *Mandorle*, e li *Pistacchi*, fateli bollire finchè crocchieranno, al-

allora dimenate bene con una cucchiaja, e quando saranno abbastanza perlinati levateli dal fuoco, metteteci poco per volta mezza libbra trà cannellini, anisi confettati, scorzetta candita e trita di cedrato, e folignati, mescolate sopra un fuoco leggiero, e quindi versate sopra una lastra unta con un poco d' olio di mandorla dolce, stendetela col coltello; quando sarà fredda rompetela in pezzi, e mettetela sopra un setaccio con carta sotto, alla stufa. La potete tagliare calda come vi pare.

Grigliaggio di Mandorle alla Spagnuola.

Pelate una libbra di *Mandorle* all' acqua calda, passatele alla fresca, scolatele. Fate disciogliere una libbra di zucchero con un poco d' acqua sopra il fuoco, metteteci poscia le *Mandorle* intere, fatele bollire col zucchero finchè sentite che crocchiano, e cominciano a divenire rosse. Abbiate pronto delle folignate bianche, confetti di garofani, di anisi, di finocchio, di cannella; seminate la metà di questi confetti sopra un piatto grande, o lastra unto con un poco d' olio di mandorla dolce, versateci sopra le *Mandorle*; metteteci il resto de' confetti, rivoltate il tutto, acciò si mescolino bene, stendete con il coltello, e fate raffreddare. Ponete quindi alla stufa, e servite rotto in pezzi dentro carte arricciate.

Grigliaggio di Mandorle all' Inglese.

Fate bollire in una cazzarola una libbra di zucchero bianco con un poco d' acqua. Quando sarà giunto alla cottura di gran *Perla* metteteci nove oncie di *Mandorle* pelate e filettate. Allorchè saranno divenute color d' oro, versatele

tele sopra una lastra unta con un poco d' olio buono, stendetele subito col coltello più sottile che sia possibile, seminateci prontamente ciò che volete, confettini, folignate, scorzetta trita candita ec. Finchè il *Grigliaggio* è caldo gli potete dare quella forma che credete, ovvero tagliarlo a mostaccioletti, o in altra maniera, e quando è freddo romperlo come vi pare, e servirlo in cartine arricciate.

Grigliaggio di Avelline, o di Pistacchi alla Spagnuola.

Questi due *Grigliaggi* si preparano esattamente come quello di *Mandorle* alla Spagnuola, e si finiscono, e si servano egualmente.

Delle Perline, ed altre Preparazioni di Zucchero.

Descrizione di queste Confetture.

Le *Perline* sono un lavoro di zucchero di differenti colori, che si prepara tutto l'anno d' una infinità di cose, come *Mandorle*, *Pistacchi*, *Fiori d' Arancio*, *Finocchio dolce*, *Anisi*, *Scorze di Agrumi*, *Avelline*, *Pignuoli ec.* Queste *Perline* sono di un grand' uso per il *Deser*, e servizio di Credenza.

Alla fine delle *Perline* si troveranno diverse altre *Preparazioni* di zucchero, come *Pistacchi*, *Mandorle*, *Finocchio ec.*

Fiori d' Arancio alla Perlina.

Fate cuocere una libbra di zucchero alla gran *Piuma*, indi metteteci una libbra di *Fiori d' Arancio* tolti i calici, stami ec., movete con una

una cucchiaja di legno sopra un fuoco leggiero finchè il zucchero imbianchisca, granisca, e si attacchi intorno ai *Fiori* separandoli; levateli allora dal zucchero, conservateli in un vaso di vetro ben coperto, e serviteli in picciole scatolette di carta arricciata.

Zeste di Arancio, di Cedrato, e di Limone alla Perlina.

Tagliate la scorza superficiale di sei *Aranci* dolci, o acidi, o di quattro *Cedrati*, o di sei *Limoni*, in *Zeste*, ossiano fettine picciole e sottili, e tagliatele poscia a guisa di dadini; mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; movetele con la cucchiaja sopra un fuoco leggiero, finchè il zucchero granisca e si attacchi intorno alle scorzette, le quali si separeranno, levatele allora dalla cazzarola, e conservatele, e servitele come sopra.

Mandorle alla Perlina.

Pelate una libbra di *Mandorle* all' acqua bollente, passatele alla fresca, asciugatele. Abbiate una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, metteteci le *Mandorle*, e sopra un fuoco temperato movete sempre con una cucchiaja finchè il zucchero sbianchisca, granisca, e separi le *Mandorle*; levatele allora dal zucchero, ponetele sopra un setaccio con un gran foglio di carta alla stufa per un' ora o due.

Pistacchi alla Perlina.

Sbollentate una libbra di *Pistacchi* verdi, pelateli, passateli all' acqua fresca, scolateli, asciugateli, metteteli in una libbra di zucchero cotto alla grande *Piuma*, movete sopra un fuoco leggiero, e finite questa *Perlina* come la precedente.

Ani-

Anisi e Finocchio alla Perlina.

Abbiate mezza libbra d' *Anisi*, o di *Finocchio* dolce, ben pulito e mondato, mettetelo in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, movetelo sopra un fuoco leggiero, fino a tanto che il zucchero granisca, e separi l' *Anisi*, o il *Finocchio*; levatelo allora dal zucchero, e servite l' uno, o l'altro in cartoccietti di carta bianca, o colorita, arricciata.

Avelline alla Perlina.

Prendete una libbra di *Avelline* recenti (Nocchie), pelatele all' acqua calda, passatele alla fresca, asciugatele, mettetele in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*; dimenatele sopra un fuoco leggiero con una cucchiaja di legno, finchè saranno *Perlinate*, come le *Mandorle*.

Noci e Pignuoli alla Perlina.

Per le *Noci* osservate che siano recenti e sincere, rompetele, pesatene una libbra, dividetele in quattro parti, levategli la pellicola all' acqua calda, passatele alla fresca, asciugatele, mettetele in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, e finitele come le altre *Perline*.

Per li *Pignuoli* levategli la pellicola, che siano recenti e bianchi, pesatene una libbra, metteteli in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, dimenateli con una cucchiaja sopra un fuoco leggiero, finchè il zucchero sbianchirà, granirà, e separerà li *Pignuoli*, levateli allora dalla cazzarola, metteteli alla stufa come sopra, e serviteli, egualmente che le *Noci*, in scatolette di carta arricciata.

Cannella alla Perlina.

Tagliate due oncia di ottima *Cannella* in filetti sottili lunghi due dita traverse; ponete questi filetti in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, dimenate con una cucchiaja di legno sopra un fuoco moderato, fino che il zucchero si sbianchirà, granirà, e dividerà i filetti di cannella, crivellateli, poneteli alla stufa per un' ora sopra un setaccio con sotto un foglio di carta, e conservate in un vaso di vetro ben coperto.

Mandorle alla Perlina Brune.

Scegliete una libbra di *Mandorle* dolci intere, lasciategli la pelle, scotetele in una salvietta per nettarle dalla polvere; mettetele in una cazzarola con una libbra di zucchero, ed un poco d' acqua; fatele bollire, dimenandole di tempo in tempo, fino a tanto che crocchieranno, e che il zucchero principia a prendere colore; allora rivoltatele dolcemente con la cucchiaja sopra un picciolo fuoco, affinchè raccolghino il zucchero, e prendino il lustro. Ponetele quindi per due ora alla stufa nella stessa cazzarola. Servitevi di queste *Mandorle* per ornamento de' tondini, o in altro.

Mandorle alla Perlina dette Attorrate.

Fate bollire una libbra di zucchero in una cazzarola con un poco d'acqua, metteteci quindi una libbra di *Mandorle* dolci con la pelle, intere, dimenate in una salvietta; fatele bollire finchè crocchieranno, ed il zucchero principierà a colorirsi; tiratele allora indietro dal fuoco, e rivoltatele sempre dolcemente con la cucchiaja, fino a tanto che saranno tutte separate,

e non prenderanno più zucchero ; gettatele allora in un setaccio assai rado con una gran carta sotto , onde separarle dal zucchero , ponetele alla stufa per due o trè ore sopra un setaccio guarnito di carta , e quindi in un vaso di vetro ben turato in luogo asciutto .

Mandorle alla Perlina Rosse .

Preparate le *Mandorle* alla *Perlina* come le precedenti ; quando principiano a crocchiare levatele dal fuoco , e rivoltatele sempre dolcemente con la cucchiaja ; allorchè non prendano più zucchero , versatele in un setaccio rado con un piatto sotto ; prendete il zucchero ch' è passato , tornatelo a mettere nella cazzarola con un poco d' altro , e mezzo bicchiere d' acqua ; fate bollire alla cottura di *Cassè* , metteci allora quanto basta di *Sciroppo* di *Vvetta lacca* ; onde dare un bel colore alle *Mandorle* ; fate ribollire il zucchero affinchè torni alla cottura di *Cassè* , poneteci le *Mandorle* , e finitele come le precedenti .

Mandorle alla Perlina Nere .

Queste si preparano come le *Rosse* , con la sola differenza che in luogo di mettere il *Colore rosso* , si mette trè oncie di *Cioccolata* squagliata nel zucchero , e si finiscono egualmente .

Mandorle alla Perlina Verdi .

Anche queste *Mandorle alla Perlina* si preparano come le *Rosse* , mettendo nel zucchero in vece del colore *Rosso* , una quantità sufficiente di colore *Verde* preparato allo sciroppo , e si finiscono nello stesso modo .

Mandorle alla Perlina Gialle.

Questa *Perlina* si appresta come la *Rossa*, mettendo in vece nel zucchero il *Giallo* di *zafarano* preparato allo sciroppo, in quella quantità sufficiente per dare un bel colore alle *Mandorle*.

Perline di Diversi Colori.

Oltre le *Perline colorite* suddette, si coloriscono ancora tutte le *Perline bianche*, cioè mettete nel zucchero cotto alla gran *Piuma* quel colore che volete, preparato allo sciroppo; fate ribollire il zucchero affinchè torni alla gran *Piuma*, metteteci allora ciò che volete *Perlinare*, e colorire. Finite le *Perline* nella stessa maniera come sono state già descritte.

Perline Filettate di Diversi Colori.

Le mandorle, i pistacchi, le avelline, le scorzette di agrumi canditi, i semi di mellone ec., tagliato il tutto in filetti, ne potete prepare tante *Perline bianche*, come abbiamo già indicato *pag.* 255., oltre di ciò potete ancora *Perlinare* tutti questi filetti a diversi colori, ponendo nel zucchero cotto alla gran *Piuma*, quel colore preparato allo sciroppo che più sarà di vostro genio, e fate ritornare il zucchero alla gran *Piuma*. Quando questi filetti saranno *Perlinati* li versarete sopra un setaccio rado, per dividerli dal zucchero. Li *Pistacchi* li potete *Perlinare* verdi. Vedete i differenti *Colori* alla *pag.* 132.

Perline Reali.

Prendete mandorle, avelline, pistacchi, noci tresche, il tutto preparato alla *Perlina*. Abbiate una *Glassa Reale* senza agro di limone,

sbattetela per lo spazio di mezz' ora, mescolateci le suddette *Perline*, formatene de' mucchietti a guisa di *Pignoccate* sopra rotelline di ostia bianca, e fatele cuocere ad un forno temperato, come spume.

Mandorle Reali.

Fate asciugare alla stufa una libbra di *Mandorle* pelate all' acqua calda. Abbiate una *Glassa Reale* come la precedente, che sia alquanto densa, mescolateci le *Mandorle* in proporzione della *Glassa*; formatene dei mucchietti come le *Pignoccate* sopra rotelle d' ostia bianca, e fatele cuocere come le spume.

Mandorle in Camicia.

Scegliete delle belle *Mandorle* dolci intere, fatele scaldare al forno con la loro pelle, mettetele nel zucchero bollente cotto alla gran *Piuma*, stancheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento intorno al bordo della cazzarola; quando principierà a sbianchire, con una forchetta levate le *Mandorle*, rotolatele nel zucchero bianco in polvere, ponetele alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta per quattr' ore.

Mandorle alla Perla.

Fate scaldare al forno le *Mandorle*, come le precedenti, e intanto che sono calde immergetele una alla volta nel zucchero caldo cotto alla gran *Piuma*; nel ritirarle rotolatele nelle folignate bianche da tutte le parti, mettetele sopra un setaccio guarnito di carta alla stufa per farle asciugare. Le *Avelline* le potete preparare egualmente.

Mandorle e Avelline alla Cioccolata.

Squagliate in una cazzarola con un pochino d' acqua mezza libbra di cioccolata rotta in minuti pezzi sopra un fuoco leggierissimo, e formatene come una pasta, mescolateci quindi un pochino di zucchero fino. Abbiate delle mandorle, o avelline perlinate, avvolgetele tutte all' intorno con la pasta di cioccolata ad una giusta grossezza, e rotolatele calde sulle folignate a più colori, che ne restino tutte ben coperte. Fatele asciugare un poco alla stufa dentro un setaccio con carta.

Pistacchi in Veste da Camera.

Averete de' belli *Pistacchi* alla *Perlina*, li coprirete tutti all' intorno di cioccolata come sopra, ma non tanto grossi, e li rotolarete ne' folignati di diversi colori, indi li avvolgerete in carte arricciate, che formano come tanti garofoletti; ponete alla stufa per una mezz' ora. Tanto le mandorle, le avelline, e li pistacchi, così preparati, servano per guarnimento de' tondini di Credenza.

Mandorle, Avelline, e Pistacchi al Zucchero Granito.

Prendete mandorle, o avelline, o pistacchi, e dopo di avere sbollentato e pelato una di queste tre cose; bagnatela nel bianco d' uovo sbattuto, ma non in fiocca, e rotolatela subito nel zucchero bianco granito fino; mettetele ad asciugare alla stufa; replicate quindi il bianco d' uovo e zucchero, e fate nuovamente asciugare; replicate per una terza volta, e ponete sopra fogli di carta a cuocere ad un forno dolcissimo.

Man-

Mandorle Sufflè.

Sbollentate e pelate le *Mandorle*, pestatele per metà, mescolatele e battetele con una *Glassa Reale*, fatta con bianco d' uovo, zucchero fino, e agro di limone; formatene de' mucchietti come *Spume* sopra delle rotelle d' ostia bianca, o carta, e fate cuocere ad un forno temperatissimo.

Mandorle Composte.

Dopo che averete pelato le *Mandorle*, tagliatele in piccioli pezzetti, ovvero tritatele grossolanamente, mescolatele con un poco di scorzetta grattata di limone, bianco d' uovo, e zucchero in polvere, fino a tanto che divenga una pasta maneggievole, onde poterne formare delle mandorle, spolverizzando la pasta con zucchero fino; fatele cuocere sopra fogli di carta ad un forno assai temperato. Le une, e le altre bisogna levarle dalla carta intanto che sono calde.

Mandorle Spumate.

Pelate le *Mandorle* all' acqua calda, passatele alla fresca, asciugatele, tagliatele in fettine fine, fatele disseccare in una cazzarola sopra un picciolo fuoco con un poco di zucchero fino, e un poco di scorzetta di limone grattata; essendo fredde mescolatele con zucchero fino, e bianco d' uovo, finchè le *Mandorle* siano maneggievoli; formatene de' tondi sopra la carta come le spume, e fatele cuocere egualmente. Se volete potete aggiungervi qualche mandorla amara. Levatele dalla carta quando sono calde.

Mandorle all' Inglese.

Prendete mezza libbra di *Mandorle*, e mezza libbra di *Avelline*, le une e le altre pelate all' acqua calda; tritate la metà assai fino, e l'altra metà tagliatela in fettine sottili, mettetele tutte in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, con un poco di scorzetta di limone grattata; mescolatele bene col zucchero nell' atto che lo levate dal fuoco con una cucchiaja di legno, aggiungeteci quindi un bianco d'uovo sbattuto in fiocca; dategli trè o quattro altri giri di cucchiaja; versate in una cassetta grande di carta, e quando sarà freddo tagliarete come volete.

Mandorle Bianche.

Pelate una libbra di *Mandorle*, mettetele in una libbra di zucchero cotto alla gran *Piuma*, fategli alzare qualche bollo, e levatele dal fuoco avanti che il zucchero colorisca, dimenatele sempre con una cucchiaja, affinchè prendino zucchero, e diventino ben bianche. Mettetele in un setaccio guarnito di carta alla stufa per qualche ora.

Mandorle Glassate.

Abbiate una *Glassa Reale* alquanto densa, ma senza agro di limone, grattateci un poco di scorzetta d'arancio di portogallo, o fiori d'arancio perlinati e triti; avvolgete con questa glassa delle *Mandorle* dolci intere, pelate, ed asciugate al forno, mettetele sopra fogli di carta a cuocere ad un forno dolcissimo. Li pistacchi, e le avelline si possano preparare egualmente.

Finocchio Glassato.

Legate de' piccioli mazzetti di *Finocchio* granito dolce seccato di recente, con nastrini di seta colorita, intingeteli in un poco d' acqua di fiori d' arancio mescolata e sbattuta con un poco di bianco d' uova, rotolateli subito nel zucchero in polvere bianchissimo, e fateli asciugare alla stufa sopra un setaccio guarnito di carta.

Finocchio Glassato di varj Colori.

Abbiate de' mazzetti di *Finocchio* come sopra. Per il *Rosso* fate una *Glassa* con sugo di *Granato*, o di *Visciole*, bianco d' uova, e zucchero fino. Per il *Verde*, zucchero fino, bianco d' uova, e verde di spinaci. Per il *Giallo*, tintura di zafferano, bianco d' uova, e zucchero fino. Per il *Violetta* polvere d' Iride di Firenze, zucchero fino, e bianco d' uova. Intingete in queste *Glasse* i mazzetti di *Finocchio*, poneteli sopra una graticchia, e fateli asciugare alla stufa.

Finocchio al Tiraggio.

Quando averete preparato al *Tiraggio* qualche *Agrume*, o qualche *Frutto*, nel medesimo zucchero ancor caldo, ci potete intingere i mazzetti di *Finocchio*, e a misura metterli a scolare sopra una graticchia con un piatto sotto. Quando sono freddi servirli.

Tutti questi mazzetti di *Finocchio* così *Glassati* si servano per guarnire i tondini del *Deser*.

De'

De' Fiori Canditi .

Osservazioni sù questi Fiori .

Oltre i *Fiori Brillantati* di cui abbiamo già descritta la maniera di prepararli ; se ne possano ancora candire degli altri senza essere messi al *Brillante* .

Fiori di Tuberosi Canditi .

Prendete de' belli *Fiori di Tuberosi* , che non siano spampanati, poneteli in una catinella bianca con becco ; fate cuocere del zucchero alla gran *Perla*, versatelo sopra i *Fiori*, in guisa che nuotino nel zucchero , copriteli con un foglio di carta , e metteteli alla stufa . Il giorno dopo scolateli bene , spolverizzateli di zucchero fino , metteteli sopra un setaccio ad asciugare alla stufa . Quando saranno bene asciugati , conservateli in un vaso di vetro ben turato .

Fiori di Viole Canditi .

Scegliete de' belli bottoni di *Violette* doppie con una picciola porzione del loro fusticino ; aggiustatele in una terrina ; fate cuocere del zucchero a *Suffle* , versatelo sopra i *Fiori* , che ne restino passabilmente coperti , e finiteli nello stesso modo , che i precedenti .

Fiori di Rose Canditi .

Prendete de' bottoni di *Rose* , lasciategli un poco di pedicolo , metteteli nell' acqua fresca , e fategli alzare tre o quattro bolli all' acqua bollente , passateli alla fresca , scolateli , metteteli nel zucchero cotto a *Lissè* , fategli fare cinque o sei bolli , versateli in una terrina ,

e metteteli alla stufa coperti con carta . Il giorno dopo scolategli il zucchero, fategli alzare un bollo, e tornatelo a versare sopra i *Fiori*, replicate così un' altra volta, poscia metteteli a scolare sopra una graticcia filata spolverizzati di zucchero fino, e fateli asciugare bene alla stufa. Questi *Bottoni* di *Rose*, così preparati li potete mettere ancora al *Brillante*.

Fiori di Garofoli Canditi.

Scegliete de' belli *Garofoli*, tagliategli il pedicolo un pochino lungo; fate cuocere del zucchero a *Lissè* con alcune teste di garofano involte in un pannolino per dargli il gusto; quando sarà mezzo freddo, immergeteci uno alla volta i *Garofoli*, scolateli, spolverizzateli bene di zucchero bianco finissimo, poneteli sopra lastre bucate col fiore in alto, alla stufa per farli seccare due o tre ore. Conservateli in vasi di vetro ben turati.

Fiori di Giunchiglio Canditi.

Abbiate de' belli *Giunchigli*, quella quantità che credete; fate cuocere del zucchero a *Lissè*, quando è tiepido immergeteci i *Giunchigli*, scolateli, e subito metteteli nel zucchero in polvere ben bianco, soffiateci affinchè non vi resti troppo zucchero attaccato, posateli sopra un setaccio il fiore sotto sopra, che sia bene aperto; mettete alla stufa, e quando sono secchi conservateli in vasi di vetro ben coperti in luogo asciutto.

Fiori Canditi all' Acquavite.

Tutti questi *Fiori* li potete preparare all'*Acquavite*; cioè, fateli infondere nella buona acquavite in una terrina per una mezz' ora, fateli quin-

quindi scolare sopra un setaccio, e spolverizzateli bene di zucchero fino e bianchissimo, e se fosse in pane d' Olanda sarebbe meglio; soffiateli, affinchè vi resti meno zucchero attaccato, e fateli seccare alla stufa sopra un setaccio. Oltre che questi *Fiori*, così preparati si possano mettere al *Brillante*, si possano ancora servire come sono.

Fiori Canditi al Bianco d' Vovo.

Si possano ancora candire questi *Fiori* semplicemente, immergendoli nel bianco d' uovo sbattuto con acqua di fiori d' arancio, e spolverizzarli per tutto con zucchero fino e bianco; e farli quindi seccare alla stufa sopra un setaccio.

Modo di Servire i Fiori Brillantati, e Tirati a Secco.

Tanto i *Fiori Brillantati*, che *Tirati* a *Secco*, fanno un bell' effetto per l' ornamento de' tondini montati del *Deser*, se ne formano de' mazzetti sopra steli fatti apposta di fusti di finocchio dolce, si dispongano sulla sommità de' tondini montati, forandola nel mezzo; oltre di ciò si possano mescolare trà le altre confetture de' detti tondini, il che forma una brillante variazione. Con questi fiori non si guarnisce mai il *Deser*, ma soltanto i tondini montati di Credenza.

De' Fiori Arteficiali.

Osservazioni sopra questi Fiori.

Benchè nell' Italia Meridionale si abbiano de' *Fiori Naturali* in tutte le stagioni dell' anno. Nul-

Nulladimeno spero che non dispiacerà di trovare qui la maniera di formarne degli *Arteficiali*, che potranno servire per tutti quelli Confettu-rieri, li quali trovandosi, o nell' alta Italia, o in Paesi dove nell' Inverno non vi sono *Fiori naturali*, per guarnire il *Deser*, potranno formarne degli *Arteficiali* nella maniera seguente.

Fiori varj Arteficiale.

Abbiate della *Pasta* di *Pastigliage*, di differenti colori, o della *Pasta* da *Pastiglie*, egualmente di varj colori; vedetele alle *pag.* 145. e 242. stendetela finissima sopra una pietra, o foglio di carta grande, sbruffandola con zucchero in pane d' Olanda passata al tamburro, e racchiuso in un pannolino a guisa di sacchetto. Quando la pasta sarà stesa sottilissima più che sia possibile, con dei modelli di latta intagliarete differenti *Fiori*, come *Tulipani*, *Anemoli*, *Rose*, *Gelsomini ec.*, ovvero l' intagliate con la punta del coltello sopra modelli di cartoncino; o sopra stampe di legno dove già sono impressi li *Fiori* intagliati; nel medesimo tempo darete ai *Fiori* le pieghe naturali, mettendoli ad asciugare sopra conchiglie d' uovo rivoltate, o in altra maniera, e per li piccioli come *Anemoli*, *Viole*, *Gelsomini ec.*, delle stampette di legno o ditali per formarci sopra i differenti *Fiori*, e farli asciugare alla stufa. Con la pasta verde c' intagliarete le differenti foglie, dandogli ancora differenti forme, onde corrispondino all'ornamento de' fiori, li quali farete i pedicoli con filetti di scorza di cedro verde. Per formare i stami nel centro de' fiori vi servirete della pasta colorita allusivo al *Fiore* passata per un setaccio rado; ove-

vero per i *Tulipani*, poneteci nel mezzo delle picciole punte di filetti di scorzetta di portogallo. Agli *Anemoli* una framboese tirata a secco, e passata nell'indico e nell'iride. Alle *Rose* un picciolo bottone di scorzetta di limone, e così degli altri *Fiori*.

Quando poi disponete questi *Fiori* ne' vasetti con bocca grande, o ne' vasi, li tramezzarete con alcune delle foglie corrispondenti ai *Fiori*; e siccome questi *Fiori* si conservano lungo tempo, basta a rinuovargli i pedicoli, e li stami, onde si possano formare nella stagione de' *Fiori naturali*, ed averli in questo caso presenti, onde poterli perfettamente imitare. In tal guisa si averà il contento d' ingannare piacevolmente le persone, allorchè vedranno simili *Fiori* nel cuore dell' Inverno.

Con questi *Fiori Arteficiali* si guarniscano come si è detto i vasetti, ed anche i vasi grandi di un *Deser*; e quando sono formati con arte e intelligenza non mancano di fare un bell' effetto in un lavoro decorato di *Deser*. Io però sarei di sentimento di ornare questi *Fiori* di pedicoli, e foglie corrispondenti, fatte da Fioristi, che imitando più perfettamente la Natura saranno sempre più belli, come ordinariamente si prattica ad alcuni *Frutti Arteficiali*.

De' Frutti Arteficiali.

Descrizione e Lavorazione di questi Frutti.

Con la *Pasta Reale* di *Marzapane* potete formare diversi *Frutti Arteficiali*, come *Fichi*, picciole *Persiche*, *Ciriegie*, *Lazzarole*, *Persiche Noci*, *Fra-*

Fravole, *Albicocche*, *Ciriegie Marine*, *Perette*, *Melappiette*, piccioli *Aranci*, piccioli *Limoni*, *Aranci* della *China*, piccioli *Cedrati*, *Mandorline verdi*, *Castagne*, *Noci*, *Nocciuoli* di *Persiche*, e qualunque altro *Frutto*, basta che abbiate delle forme corrispondenti a detti *Frutti*. Queste forme sono ordinariamente di piombo, o di gesso, fatte espressamente; benchè per i piccioli *Frutti Arteficiali* sono buone ancora quelle, con le quali, ci si formano i Sorbetti gelati.

La *Pasta* la potete colorire in guisa che rappresenti il colore del *Frutto*, che volete imitare; per esempio le picciole *Persiche* della *Maddalena*, o altre *Persiche* di fondo bianco, le potete formare di pasta bianca, che poi colorirete; le *Persiche* gialle con pasta gialla, e così delle *Albicocche Bianchette*, o *Fiorentine*, o *Grisomole*; le *Mandorline verdi* di pasta verde, o di pistacchi; le *Lazzarole* con pasta colore di paglia, o rossa, o bianca, che poi colorirete; le *Ciriegie* rosse con pasta rossa, e le altre con pasta bianca che poi colorirete, come i Graffioni bianchi; e le *Ciriegie Marine*, le *Fravole*, e il *Framboese* con pasta rossa corrispondente, o bianca che poi colorirete.

Tutti questi *Frutti Arteficiali* si guarniscono in due maniere; cioè, una con piccioli gambi e una fogliolina attaccata di pasta verde; e l'altra con pedicoli guarniti di una o due foglialine fatti espressamente da' Fioristi.

Se non volete colorire la pasta di tanti differenti colori, formate tutti i *Frutti* di pasta bianca, che poi gli darete quei colori relativi ad ogni *Frutto*; eccettuate le foglie, e i gambi che

che debbano essere fatti di *Pasta* di *Mandorle verde* alla *Piuma*. Ved. *pag.* 187. Li differenti colori li trovarete indicati agli Articoli della *Decorazione*, e de' *Confettini Folignati*, ma debbano essere uniti ad un poco di gomma adragante. Finalmente il genio, il talento, e l'intelligenza dell' Artista potrà supplire a tutto ciò che non è possibile di spiegare con la mia penna.

Ecco nulladimeno la maniera di formare tutti i *Frutti Artefiziali*, che essendo ben fatti, e coloriti al naturale, non mancheranno di appagare la vista, ed il palato.

Persiche.

Abbiate della *Pasta Reale* di *Marzapane* bianca, e ben fatta. Ved. *pag.* 171. Prendete delle stampe di piombo, o di gesso da picciole *Persiche* ben pulite, spolverizzatele dentro con fiore di farina, riempitene la metà di pasta, mettetegli nel mezzo un picciolo nocciuolo di *Persica*. Ved. *pag.* 275., riempite con altra pasta, chiudete la stampa, tornatela quindi ad aprire, e trovarete che la pasta averà presa la forma, e la figura di una *Persica*. Cavatela dalla stampa, ponetela sopra un foglio di carta bianca, infilategli un picciolo gambo nell'occhio della *Persica*, facendogli un picciolo buco, e adattategli una fogliolina corrispondente al *Frutto*, l'uno, e l'altra di *Pasta* di *Mandorle* verde. Ved. *pag.* 187., e servitevi di un poco di gomma adragante per attaccare il gambo, e la foglia. Ciò fatto ponete alla stufa sopra un setaccio con carta sotto per trè o quattr' ore. Intanto fate un colore di carminio cupo all' agro di limone, e un pochino di gomma adra-

gan-

gante, ed altro più languido ; levate le *Persiche* dalla stufa, e con un pennellino dategli da una parte il colore degradato di una *Persica* della *Maddalena*. Ponetele quindi nuovamente alla stufa per un quarto d' ora, e conservatele in luogo asciutto.

Le *Persiche gialle* le formarete con *Pasta Reale* di *Marzapane gialla*, e le finirete come le precedenti, ma senza colorirle. Le potete formare ancora di pasta bianca, e colorirle poi gialle.

Albicocche.

Le *Albicocche* le formarete esattamente come le *Persiche*, tanto bianche che gialle, e vi metterete nel mezzo un nocciuolo di *Albicocca* fatto di pasta come quello di *Persica*, contenente una mandorla alla perlina bianca.

Mandorline, e Verdacchie.

Questi due *Frutti* li potete formare nelle stampe rappresentanti detti *Frutti*, con pasta di *Marzapane verde*, o di *Pistacchi* con entro ad uno una mandorla alla perlina bianca, e all' altro un nocciuolo da *Pruna* fatto come quello di *Persica* contenente un pignuolo alla perlina bianca. Se le *Mandorline*, e le *Verdacchie* sono formate di pasta bianca, dopo asciugate alla stufa le colorirete con un verde assoluto, mescolato con un poco di gomma adragante. Le *Verdacchie* subito colorite, spolverizzatele, se volete, tutte all' intorno con zucchero in pane finissimo, onde formargli il fiore di ruggiada sulla pelle, e tornatele a mettere alla stufa per quattr'ora. Tanto alle *Mandorline*, che alle *Verdacchie*, dopo cavate dalle stampe gli infilarete un picciolo gambo di cedro verde candito.

Pe-

Perette.

Quando formate le picciole *Pera* di *pasta* di *Marzapane bianca* nelle stampe vi metterete nel centro qualche picciolissimo seme fatto di cioccolata liquefatta, vi adattarete un picciolo gambo di cedro verde candito, e l' occhio di sotto lo formarete con un poco di cioccolata, come sopra. Dopo asciugate alla stufa le colorirete secondo il genere delle *Perette*, che avete formato.

Melappiette.

Formate le *Melappiette* nelle stampe con *Pasta* di *Marzapane* colore di paglia, o bianca, prima di metterle alla stufa infilategli un picciolo gambo di cedro verde, e al di sotto formategli l' occhio con un pochino di cioccolata liquefatta. Dopo asciugate, se sono di pasta bianca, dategli il colore paglia di *Melappietta*.

Alle *Mandorline*, *Verdacchie*, *Perette*, *Melappiette*, gli potete ancora, se volete, formare il picciolo gambo di scorzetta di cedrato verde, o di cedro, tirata a secco.

Piccioli Cedrati.

Li potete formare nelle stampe con *Pasta* gialla, o bianca, guarniti con un picciolo gambo ed una fogliolina attaccata di pasta verde, come alle *Persiche*, e quando li levate dalla stufa se sono bianchi li colorirete di un giallo cedrino.

Piccioli Portogalli.

Ancora questi formati che saranno nelle stampe con pasta gialla, o bianca, e guarniti di un corto pedicolo con una fogliolina attaccata, allusiva al *Frutto*, come alle *Persiche*, li

colorirete al sortire della stufa, se sono bianchi, con un colore giallo di zafferano.

Li piccioli *Limoni*, nel cavarli che farete dalla stampa li guarnirete di pedicolo e foglia, e dopo asciugati alla stufa li colorirete, come i *Cedrati*, se sono bianchi.

Lo stesso agli *Aranci* della *China*. A tutti questi *Agrumi Arteficiali*, nell' atto che li formate nelle stampe vi metterete nel centro de' semi di mellone perlinati bianchi.

Fichi.

Li formarete nelle stampe da *Fichi ottati* con *Pasta* di *Marzapane* bianca, e quando li levarete dalla stufa li colorirete verdi pallidi, con un verde più allungato di quello delle *Mandorline*, e con un poco di *Glassa* bianca gli formarete la veste lacerata.

Ciriegie, e Fravole.

Li *Graffioni Rossi* li formarete nelle picciole stampe con pasta rossa di *Marzapane* con entro un nocciuolo di pasta allusivo al *Frutto*. Li *Graffioni Bianchi* egualmente, ma con pasta bianca; e le *Ciriegie Marine* le formarete pure con pasta bianca, che al sortire della stufa colorirete gli uni, e le altre con colori degradati corrispondenti a detti *Frutti*.

Le *Fravole* le formarete nelle picciole stampe con pasta rossa. Se le formate di pasta bianca le colorirete al sortire dalla stufa di un bel colore di *Fravola*.

A tutti questi *Frutti*, se volete, gli infilarete de' pedicoli ornati di foglioline fatti espressamente da Fioristi, allusivi a detti *Frutti*, dopo che sono totalmente formati, il che farà un bell' effetto imi-

imitando perfettamente la Natura. Se ne possono formare ancora de' mazzetti legati con nastrini di seta colorita.

Noci.

Formate le *Noci* nelle stampe con pasta di *Marzapane* bianca; quando le levate dalla stufa le colorirete, mediante un pennellino con cioccolata squagliata lunga e fredda, quanto per dargli un colore di *Noce*. Fatele nuovamente asciugare alla stufa sopra una lastra, o sopra un setaccio, e conservatele in luogo asciutto.

Castagne.

Formate li *Marroni* di pasta bianca nelle stampe da *Marroni arrostiti*. Quando li levate dalla stufa coloritegli la pellicola bruna con cioccolata più cupa di quella delle *Noci*, e sopra con un poco di *Glassa* bianca, formategli il taglio aperto del *Marrone*, spruzzandolo con un poco di cioccolata, onde imitare perfettamente i *Marroni arrostiti*. Tornateli a mettere alla stufa per un'ora, e conservateli in luogo asciutto.

Nocciuoli di Persiche.

Abbiate una *Pasta Reale* di *Marzapane* alla cannella, nella quale averete aggiunto un poco di colore rosso di uvetta lacca nel zucchero alla gran *Piuma* prima di metterci le mandorle, affinchè la pasta prenda il colore del *Nocciuolo* di *Persica*. Formateli nelle stampe da Nocciuolo con entro una mandorla alla *Perlina* bianca. Levate dalle stampe, fate asciugare alla stufa, e conservate in luogo asciutto. Potete formare ancora questi *Nocciuoli* con pasta bianca, che poi colorirete con colore rosso di uvetta lacca.

Mi sembra di avere detto abbastanza per la formazione de' *Frutti Arteficiali*, e solo mi resta da dire, che tutti quei *Frutti* formati con pasta colorita, come li piccioli *Cedrati*, i *Portogalli*, gli *Aranci* della *China*, le *Mandorline verdi*, i *Graffioni rossi*, le *Fravole ec.*, dopo che sono stati bene asciugati alla stufa, si possano mettere al *Brillante*, come tutti gli altri *Frutti Naturali*.

Del Zucchero Filato.

Descrizione di questo Zucchero.

Questo è molto diverso dal *Caramello Filato*; imperocchè si prepara di differenti colori, e se ne formano de' piccioli *Tortiglié*, che servono per ornamento de' tondini montati di Credenza.

Zucchero Filato Bianco.

Chiarificate una libbra di zucchero, fatelo bollire, e quando sarà arrivato alla cottura di *Cassè*, metteteci un pochino d' aceto bianco, versatelo quindi sopra la pietra, maneggiatelo col coltello, finchè vedrete che diviene bianco. Subito che non vi scotta prendetelo nelle mani, e all' aria di un fornello di un calore moderato, maneggiatelo bene, e formatene un filo, che passarete nelle mani di un altro, il quale averà una bacchetta lunga e grossa come il dito mignolo, intorno alla quale avvolgerà il filo del zucchero a misura che si và allungando; coperta che sarà una bacchetta, se ne copre un' altra, finchè il zucchero sarà terminato. Allorchè il zucchero filato è attortigliato, e sarà raf-

raffreddato, tirate fuori la bacchetta, e rompete il zucchero di quella lunghezza che credete, che ordinariamente è un dito scarso . Questi *Tortiglè* si variano in una galante maniera, mentre a quelli bianchi s' infila un bastoncello rosso fatto del medesimo zucchero attortigliato colle dita mentre è caldo ; a quelli rossi un bastoncello bianco ; a quelli verdi un bastoncello giallo ; e così degli altri .

Zucchero Filato Rosso .

Poco prima che il zucchero giunga alla cottura di *Cassè* , aggiungeteci sufficiente sciroppo di uvetta lacca , fatelo nuovamente tornare alla sua cottura , e quindi maneggiatelo , e finitelo come sopra .

Zucchero Filato Verde .

In luogo di aggiungere lo sciroppo di uvetta lacca al zucchero prima della sua cottura di *Cassè* , metteteci del verde di spinaci preparato allo sciroppo ; fate ritornare il zucchero a *Cassè* , maneggiatelo , e filatelo egualmente , che quello bianco .

Zucchero Filato Giallo .

Abbiate una tintura di zafferano carica, fatta all' acqua , mettetela nel zucchero , poco prima che sia giunto alla cottura di *Cassè* , fatelo tornare quindi alla sua prima cottura , e maneggiate , e filate questo zucchero , come gli altri .

Zucchero Filato Nero .

Questo zucchero lo colorirete nero , aggiungendoci nella stessa maniera una quantità sufficiente di cioccolata squagliata con acqua sopra il fuoco ; fatelo quindi tornare alla cottura di *Cassè* , e maneggiatelo , e filatelo , come quello bianco .

A tut-

A tutti questi zuccheri filati gli potete dare quello odore e sapore che vorrete, come acqua di cannella, acqua di fiori d' arancio, acqua di rose, olio essenziale zuccheroso di cedrato, di portogallo, di limone ec. Il tutto poco prima che il zucchero sia giunto alla cottura di *Cassè*. La preparazione de' colori vedetela *pag.* 132.

De' Caramelli.

Descrizione de' Caramelli.

Con il *Zucchero* cotto a *Caramello* si preparano diversi lavori: serve a coprire una infinità di *Frutti*; a formare il *Zucchero d' Orzo*; a *Filarlo* sopra *Pistacchi*, *Mandorle*, *Fiori d' Arancio*; e a farne il *Caramello semplice*. Osservate, che questo *Zucchero* al *Caramello* dev' essere d' un bellissimo color d' ambra. Tutti i *Frutti* che non hanno pedicolo l' infilarete per immergerli nel zucchero, con uno stuzzicadenti, che poi levarete. Ecco li diversi *Caramelli*.

Visciole al Caramello.

Abbiate delle belle *Visciole Papali*, o altre *Visciole*, tagliategli il gambo corto, immergetele una alla volta nel zucchero a *Caramello* e caldo, e mettetele sopra una pietra, o lastra di rame. Quando saranno fredde le servirete subito.

Spicchi di Portogallo al Caramello.

Levate la scorza a uno o due *Aranci* di *Portogallo*, divideteli a spicchi. Abbiate del zucchero bollente cotto a *Caramello*, immerge-

geteci li spicchi uno alla volta, che cavarete con uno stuzzicadenti, coi quali li averete prima infilati; metteteli sopra la pietra, o lastra di rame. Subito fatti li servirete.

Granato al Caramello.

Prendete un bel *Granato rosso* ed *acido*, dividetelo come a spicchi, levategli le pellicole che coprono gli acini di *Granato*; infilateli a stuzzicadenti, immergeteli nel zucchero a *Caramello*, e finiteli come sopra.

Moscatello al Caramello.

Scegliete del *Moscatello*, ossia *Uva Moscata*, la più bella che sia possibile, tagliatela colle forbici a piccioli grappoletti, immergeteli uno alla volta nel zucchero bollente cotto a *Caramello*, poneteli sopra la pietra, e serviteli subito.

Fravole al Caramello.

Abbiate delle belle, e grosse *Fravole rosse*, che abbiano il loro pedicolo; immergetele nel zucchero a *Caramello*, come le *Visciole*, e finitele egualmente.

Ceriegie Marine al Caramello.

Scegliete delle belle *Ceriegie Marine*, tagliategli la metà del gambo, immergetele una alla volta nel zucchero a *Caramello*, e mettetele sopra la pietra, o lastra di rame. Quando saranno tutte fatte le servirete.

Olive di Spagna al Caramello.

Prendete delle grosse *Olive di Spagna*, lavatele, ed asciugatele bene, infilate ogni *Oliva* con uno stuzzicadenti, immergetele una alla volta nel zucchero a *Caramello*, e finitele come sopra.

Mar-

Marroni al Caramello.

Fate cuocere de' belli *Marroni* arrosto in una padella di ferro bucata, che siano ben cotti, e di bel colore, mondateli, infilate ciascheduno *Marrone* con uno stuzzicadenti. Abbiate del zucchero bollente cotto a *Caramello*, immergeteci i *Marroni* uno alla volta, tirateli fuori, poneteli sopra la pietra, o lastra, levate lo stuzzicadenti, e quando sono fatti tutti li servirete.

Altri Frutti al Caramello.

Li *Spicchi* di *Persica*, le *Lazzarole*, le *Gensole*, i *Pistacchi* verdi pelati, li *Mostaccioletti* di *polpa* di *mellone*, il *Pergolese*, il *Pizzutello*, ambedue in grappaletti, il *Framboese*, le *Pera Moscarole* ec. si possano mettere al *Caramello*, come sopra. Tutto ciò che non ha pedicolo è necessario infilarlo con uno stuzzicadente per immergerlo nel *Caramello*, e poterlo quindi tirare fuori; si leva allorchè si mette sopra la pietra.

Frutti all' Acquavite al Caramello.

Tutti i *Frutti* preparati all' *Acquavite* li potete mettere al *Caramello*, cioè scolati che saranno, e asciugati un poco alla stufa, l' immergerete nel zucchero cotto a *Caramello*, e li finirete come tutti gli altri.

Modo di Servire i Caramelli.

Questi *Frutti* al *Caramello* subito fatti si servono al *Deser* sopra tondini di porcellana, o di majolica, con sotto un fondo di carta bianca arricciato all' intorno. Si variano di diverse specie di *Caramelli*, e si dispongono con simetria, il che fa un bell' effetto pe' i varj loro colori.

Ca-

Caramello Filato.

Una volta si usavano moltissimo questi *Caramelli filati*, con i quali coprivano delle *Caciotte gelate*, dei *Latti spongati*, ed altro. Servivano ancora per mettere sopra *Giatte* con sotto *Frutti Sciroppati*, o altro. Ora tutti questi lavori più non sono in moda; ma ciò non ostante non voglio ommettere la maniera di preparare questi *Zuccheri filati*.

Abbiate dunque un piatto, o tondino, ungetelo con un pochino d' olio di mandorla dolce, seminateci sopra de' *Fiori d' Arancio* alla *Perlina*, de' *Cannellini*, de' *Pistacchi verdi* pelati, e tagliati in quattro filetti, delle *Visciole* sciroppate senza nocciuolo, e asciugate alla stufa, filateci sopra del zucchero cotto a *Caramello*; quando sarà un poco freddo rivoltate sopra il disotto di un' altro piatto, o tondino, per filarci il zucchero dall' altra parte; osservate di non caricarlo troppo di zucchero quando lo filate.

Caramello Filato ai Frutti.

Uno de' principali usi, come ho detto di sopra, che si faceva del *Zucchero filato* a *Caramello*, era di formarci una specie di croccante per coprire i formaggi alla crema. A questo effetto facevano cuocere del zucchero a *Caramello*, che è l' ultima sua cottura, prendevano una giatta, o tondino, o stampa di rame a guisa di una cuppola, della grandezza del piatto che volevano coprire, ci disponevano sopra diversi frutti canditi, come visciole senza nocciuolo, framboese, albicocche, mandorline verdi, scorzetta di cedrato, e di portogallo, pistacchi ec. il tutto filettato; oltre di ciò confettini di anisi,

di

di finocchio, cannellini, ed altre cosette graziose, distribuite di distanza, in distanza, con disegno, e semetria; mettevano il zucchero a *Caramello* bollente in un imbuto con cannello strettissimo, lo facevano filare finchè tutto il tondino e il fondo, o stampa n' era ripieno. Siccome il zucchero si condensa e si secca subito attaccandosi ai frutti a misura che cade, così formava una specie di filagrana, o collone, a tenore della distribuizione de' frutti. Il che in quel tempo era proprio per coprire e decorare le *Caciotte*, o *Latti Montati*; o altre cose di zucchero.

Mandorline Verdi al Caramello Filato.

Abbiate delle *Mandorline verdi* preparate all' *Acquavite*, scolatele, tagliatele in filetti, spandetele sopra una lastra unta con un pochino d' olio, filateci sopra del zucchero caldo al *Caramello* in maniera che vi resti del vuoto. Quando sarà fatto da una parte, rivoltatelo sopra un'altra lastra, e filategli il zucchero egualmente dall'altra parte.

Visciole al Caramello Filato.

Prendete le *Visciole* all'*Acquavite*, scolatele, tagliatele in filetti, e filatele di *Caramello*, come le *Mandorle*.

Fiori d' Arancio al Caramello Filato.

Abbiate de' *Fiori d' Arancio* preparati alla *Perlina*, spandeteli senza tagliarli, sopra una lastra come le *Mandorline*, e filateli di zucchero a *Caramello* nella stessa maniera.

Marroni al Caramello Filato.

Quando i *Marroni* saranno cotti arrosto, e di bel colore, tagliateli freddi in filetti, e dila-

filateci il zucchero a *Caramello*, come le *Mandorline verdi*.

Zucchero d' Orzo.

Fate bollire in una discreta quantità d' acqua ott' oncie di *Orzo*, fino a tanto che siasi crepacciato; passate allora la decozione per un setaccino di velo, mescolatela con sedici oncie di zucchero bianco; quando sarà freddo chiarificate con bianco d' uovo, e passate per un pannolino bianco bagnato e spremuto; fate quindi bollire fino alla cottura di *Caramello*; versatelo allora sopra la pietra, e intanto che è caldo tagliatelo col coltello in piccioli pezzetti riquadrati, che dividerete raffreddandosi. Conservateli involti in cartine piegate.

Alcuni rotolano il *Zucchero d' Orzo* quando è caldo in piccioli bastoncelli della grossezza del dito mignolo, che poi tagliano alla lunghezza di circa sei dita traverse.

Il *Zucchero d' Orzo* deve essere trasparente, di un color d' oro, secco, e facile a rompersi.

Caramello Semplice.

Chiarificate una libbra di zucchero, e fatelo cuocere a *Caramello*. Quando sarà a questa cottura, che è l'ultima del zucchero, versatelo sopra la pietra, lasciatelo spandere, e fintanto che è caldo tagliatelo come il *Zucchero d' Orzo*, e finitelo egualmente. Questo zucchero deve avere tutte le proprietà che l' altro, e deve essere d' un bel color d' ambra.

Del Latte Miele, e dei Formaggi di Panna di Latte.

Osservazioni sopra il Latte Miele, ed i Formaggi.

Ne' Paesi freddi si fa un grand'uso di *Panna di Latte*, che i Francesi chiamano *Creme double*. Ella si serve preparata in diverse maniere, o in giatte, o in chicchere, o a guisa di formaggio. In Francia, Inghilterra, Germania, Russia, e tutti i Paesi del Nord si serve la *Panna di Latte* semplice in tavola, che mangiano con il *Khisel*, e ancora intingendoci alcune specie di *Biscottinerie*, come *Goffre*, *Biscotti*, *Biscottini ec.*

E' necessario peraltro di osservare, che in tutti i Lavori di Credenza, la *Panna* di *Latte*, ossia *Fiore* di *Latte*, deve essere cruda, e mai impiegare il *Capo* di *Latte*, essendo cotto.

Latte Miele Naturale.

Prendete della *Panna* freschissima, passatela per un setaccio, mettetela in una giatta con zucchero in pane a proporzione, e un cucchiajo di acqua di cannella, fatela rinfrescare sopra la neve, e servitela.

Latte Miele alla Cannella.

Mettete in una terrina trè fogliette di ottima *Panna* di *Latte* fresca, con zucchero in pane spolverizzato fino a descrizione, e un poco di *Acqua* di *Cannella*; sbattetela quindi colle bacchette, quando vedrete, che sarà bene in spuma, lasciatela un poco riposare, poscia levatela con la cucchiaja bucata, e dirizzatela in piramide

in

in una giatta; guarnitela all' intorno di *Cialdoncini* di *Mandorle*, e servitela subito.

Latte Miele al Fiore d' Arancio.

Questo *Latte Miele* si prepara come il precedente, e solo varia che in luogo dell' *Acqua* di *Cannella*, si mette *Acqua* di *Fiore d' Arancio*, e si guarnisce intorno con rotelline di *Pane* di *Spagna* coperte con un *Gelo* di zucchero rosso.

Formaggio di Panna di Latte al Delfino.

Bisogna avere un vaso di faenza a guisa di formaggio bucato nel fondo. Prendete trè fogliette di buona *Panna* di *Latte* fresca, metteteci un poco di scorzetta di cedrato grattato, frustatela con le bacchette fino a tanto che sia ben densa; versatela allora nel vaso a formaggio, nel quale averete messo un pannolino finissimo. Quando sarà scolato, rivoltate in una giatta, levate il pannolino, e servite con sopra zucchero in pane fino. Alcuni mettono nella *Panna* prima di frustarla un pizzico di gomma adragante in polvere.

Formaggio di Panna di Latte al Sultano.

Fate bollire trè fogliette di ottima *Panna* di *Latte* fresca cinque o sei minuti, con zucchero in pane a proporzione, ed un cucchiajo d'*Acqua* di *Fiori* d'*Arancio*. Quando sarà raffreddata frustatela in fiocca come bianchi d' uova; mettetela quindi nel vaso a formaggio guarnito di un mussolino fino, ed allorchè è scolato, servitelo come sopra.

Formaggio di Panna di Latte alla Marescialle.

Abbiate trè fogliette di buona *Panna* di *Latte*, fatela bollire, e consumare la quarta parte; quando la levate dal fuoco stemperateci qualche cuc-

cucchiajo di marmellata di quella qualità che vorrete, mescolata con un poco di cedrato candito pestato finissimo; allorchè sarà tiepida aggiungeteci un poco di quaglio, e fatela stare sopra la cenere calda finchè sia ben quagliata; versatela allora nel vaso a formaggio; quando sarà ben scolata rivoltate sopra una giatta, e servitela con un poco di panna di latte all' intorno, e zucchero fino sopra.

Formaggio di Panna di Latte alla Barrì.

Prendete trè fogliette di *Panna* di *Latte*, e una di *Latte*, metteteci un cucchiajo d' acqua di fiori d' arancio, una scorzetta di limone, zucchero a proporzione; fate bollire, e ridurre a un terzo; nel levare che farete dal fuoco metteteci sei rossi d' uova fresche stemperate con un poco di latte; fate stringere sopra il fuoco senza bollire, dimenando con una cucchiaja di legno. Allorchè sarà un poco più che tiepida levate la scorzetta, e aggiungeteci un poco di quaglio passato al setaccio; fate quagliare sopra la cenere calda, e mettete poscia a scolare nel vaso a formaggio. Servite sopra una giatta senza nulla intorno.

Formaggio di Panna di Latte alla Valiera.

Fate bollire trè fogliette di buona *Panna* di *Latte* con zucchero a proporzione, e un cucchiajo d' acqua di cannella. Quando averà consumato un terzo, e che sarà tiepida, metteteci un poco di quaglio, e fate quagliare come sopra. Poscia tagliate la panna in fette, mettetele sopra un piatto distante le une dalle altre, ponete il piatto sopra la cenere calda, affinchè rendano il siero. Quando saranno ben sode ponete-

netele in una giatta con panna di latte, e servitele con zucchero fino sopra.

Formaggio di Panna di Latte alla Burgioese.

Fate intiepidire due fogliette di *Panna* di *Latte* con mezza foglietta di latte, aggiungeteci un poco di quaglio, ponete la panna coperta sopra la cenere calda fino a tanto che sia quagliata; mettetela allora nel vaso a formaggio; quando sarà ben scolata, servitela in una giatta con della panna intorno, e zucchero fino sopra.

Khisel alla Panna di Latte.

Mettete in una cazzarola sopra il fuoco due fogliette di ottimo latte di vacca, quando alza il bollo poneteci uno stecco di cannella rotto in minuti pezzi, e dopo due, o tre bolli passatelo per un setaccino di velo. Fate cuocere in questo latte tanta semolella, quanta è necessaria per formare una specie di crema pasticciera assai densa; fate bollire sopra un fuoco leggiero con un pezzo di zucchero in pane dimenandola spesso con una cucchiaja, osservando che non sia grumelosa, e troppo dolce. Allorchè la semolella sarà cotta, bagnate di latte una stampa di rame stagnato a guisa di turbante, versateci la composizione. Quando sarà fredda rivoltatela sopra il piatto e servite. Si mangia il *Khisel* in tavola col cucchiajo in una scudella da zuppa condito con *Panna* di *Latte*, ossia *Fiore* di *Latte*. E' questo un piatto Tedesco, che si serve al *Deser*, si può servire ancora per *Antremè* di cucina.

Del-

Delle Creme d' Office.

Osservazioni sopra queste Creme.

Benchè alcune di queste *Creme* siano descritte nell' opera di cucina, pure mi veggo obbligato d' inserirle ancora in questa, per la ragione che non tutti saranno provveduti di ambedue queste opere.

Crema Sbattuta di Cioccolata Bianca.

Abbiate cinquanta grosse mandorle di buon caracca, fatele abbrostolire in una padellina, che terrete per questo oggetto, soltanto per pelarle; indi dividete le lobe di dette mandorle, e abbrostolitele ancora un poco; ponetele poscia in infusione per otto ore con un bicchiere d' acqua comune, e un poco di vainiglia e cannella sopra la cenere calda. Dopo passate l' acqua per un setaccio di seta in una cazzarola, aggiungeteci dodici rossi d' uova fresche, zucchero a sufficenza, chiarificato e cotto a *Lissè*; mescolate bene, e ponete sopra un fuoco moderato, dimenando sempre con una cucchiaja di legno, finchè i rossi d' uova saranno cotti. Osservate bene che non siano, nè poco, nè troppo cotti, mentre da ciò dipende tutto il sapere per fare queste *Creme*; indi versate in una catinella bianca. Trè quarti d'ora prima di servire, sbattete questi rossi cotti, con le bacchette, come se fossero bianchi d' uova da mettere in fiocca; vedrete che debbano prendere una certa consistenza, come un pane di Spagna. Servite subito nelle chicchere.

Crema Sbattuta di Biada .

Questa *Crema* si prepara nello stesso modo , colla sola differenza , che in luogo del caracca, vainiglia , e cannella , si mette due pugni di scelta biada abbrostolita come il *Caffè* , e si finisce , e si serve nella stessa maniera .

Crema Sbattuta di Persiche .

Prendete sei belle *Persiche*, dette della *Maddalena* , ben mature , o altre *Persiche* egualmente grosse , mentre se sono più picciole ne prenderete otto , levategli il nocciuolo ; indi spremetele colla mano sopra un setaccio , che il sugo vada a cadere in una catinella bianca , mescolate con questo sugo dodici rossi d' uova fresche , e zucchero a *Lissè* , come sopra . La polpa passatela al setaccio , e se resta ancora qualche poco di sugo ponetelo con i rossi d' uova . Fate cuocere questi sopra un fuoco moderato , movendo sempre con una cucchiaja di legno ; quando saranno cotti al loro punto versateli in una catinella bianca . Un' ora prima di servire sbatteteli come gli altri , e a poco per volta metteteci la polpa delle *Persiche* passata al setaccio , le mandorle pelate e trite assai fine , ed il sugo di un limone , e quindi versate nelle chicchere come sopra . Le mandorle le potete schiacciare , e porle in infusione con un pochino d' acqua, che passerete , e metterete nei rossi d' uova prima di farli cuocere .

Creme Sbattute di Varj Frutti .

Queste *Creme* , dette alla *Polignac* , ovvero *Fouettès* si preparano nella stessa maniera di tutte sorta di *Frutta* , come di visciole , albi-

cocche, framboese, ribes, fravole ec. Le ananasse, moscarole, ossiano perette moscate, lazzarole, ranette ec., si devono prima cuocere con acqua, ed un poco di zucchero in pane. La poca di acqua della cottura che resta, la quale deve essere sufficiente, cioè un buon bicchiere si passa per un setaccino di velo; quando sarà fredda si unisce con dodici rossi d' uova fresche, e la polpa del frutto si passa per setaccio, e si mescola poco per volta nelle uova, allorchè dopo cotte si sbattono. Per il rimanente si finiscono come le altre.

Il sugo di limone si pone ad ogni sorta di frutto, alla riserva delle visciole, framboese, e ribes, e questo si pone quando si sbattono le uova dopo cotte.

Crema Sbattuta di Portogallo.

Abbiate un bicchiere di sugo di aranci di portogallo, con qualche fettina assai sottile della scorza superficiale de' medesimi; passate questo sugo per un setaccino di seta, mescolatelo con dodici rossi d' uova fresche, zucchero a *Lissè* la quantità che bisogna; fate cuocere come la *Crema* di cioccolata bianca. Trè quarti d' ora prima di servire sbattete come il solito, mettendoci il sugo di un limone, e servite subito nelle chicchere.

Crema Sbattuta di Cedrato.

Tagliate la scorza a sei limoni o più, e prendetene mezzo bicchiere di sugo, che mescolarete con mezzo bicchiere d' acqua pura, grattate con un pezzo di zucchero in pane la superfice di un cedrato per averne lo spirito, che metterete nell' agro di limone; disciolto

che

che sarà passate per setaccio, aggiungeteci zucchero cotto a *Lissè*, secondo il bisogno, dodici rossi d' uova fresche; fate cuocere sopra un fuoco moderato, dimenando sempre con una cucchiaja di legno; indi versate in una catinella bianca; trè quarti d' ora prima di servire sbattete come le altre *Creme*, e servite subito nelle chicchere. Se il sugo di limone fosse poco aggiungetene un poco più nell'atto che sbattete le uova.

Crema Sbattuta di Limone.

Prendete mezzo bicchiere di sugo di limone, e mezzo di acqua come sopra, aggiungeteci qualche fettina sottilissima della superfice di un limone; indi passate per un setaccino di seta, metteteci zucchero a sufficenza cotto a *Lissè*, dodici rossi d' uova fresche; fate cuocere, e sbattete bene come il solito, e servite nello stesso modo.

Tutte queste *Creme Sbattute* si possano servire nei vasetti, o chicchere, subito fatte, ovvero dentro una pasta di savoja, o pane di spagna, come anche dentro a tutta sorta di lavori di pasta di mandorle. Osservando peraltro che tutte queste paste siano prima cotte, e di un bel colore, e nel momento di servire, metteteci una delle *Creme* suddette.

Crema di Persiche.

Prendete sette o otto buone *Persiche*, che siano giustamente mature, e sincere, levategli il nocciuolo, fatele cuocere con un poco di vino bianco, acqua a sufficenza, e zucchero a proporzione; a mezza cottura aggiungeteci le mandorle delle persiche pelate e schiacciate. Quando

saranno ben cotte passatele per setaccio, fatele raffreddare; indi mescolateci otto rossi d'uova fresche; osservate che la dose sia sufficente per sette in otto chicchere, e non molto densa, ripassate due volte al setaccio, riempiteci le chicchere fatele cuocere a Bagno-maria, e servitele fredde.

Crema di Albicocche.

Questa *Crema* si prepara nello stesso modo, ma senza vino, aggiungendoci in luogo più acqua.

Crema di Ananasse.

Tagliate in fettine assai fine, e per traverso un buon' *Ananasse*; indi ponetelo a cuocere con acqua, un bicchiere di vino bianco buono, uno stecco di cannella, e zucchero in pane a proporzione, o con acqua sola, e zucchero. Quando sarà cotto, ed il sugo sufficente per la *Crema*, passatelo per un setaccio senza espressione; fate raffreddare, aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche, ripassate di nuovo due volte; ponete nelle chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite freddo.

Crema di Visciole.

Prendete una libbra e mezza di *Visciole*, fatele cuocere come l'ananasse; indi passatele al setaccio senza espressione; pestate una porzione dei nocciuoli, uniteli alla composizione, ripassate al setaccio, ed osservate che la dose sia sufficente per la *Crema*; fate raffreddare, metteteci li dieci rossi d'uova, passate ancora due volte, riempite le chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite freddo.

Crema di Fravole.

Schiacciate una libbra e mezza di *Fravole* freschissime in una catinella bianca, aggiungeteci un bicchiere di vino bianco buono, acqua a proporzione, un poco d'acqua di cannella, zucchero in pane spolverizzato a sufficenza. Dopo un'ora passate per un setaccio fino senza espressione, e che la dose sia abbastanza per la *Crema*; aggiungeteci dieci rossi d'uova fresche, ripastate due volte, versatela nelle chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite freddo.

Crema di Framboese, e di Ribes.

Queste due *Creme* si preparano come la precedente, e solo variano, che a quella di framboese si mette il sugo di un limone, dopo passate al setaccio le framboese senza espressione.

Crema di Frutta senza Polpa.

Fate bollire delle persiche, o visciole, o albicocche, o ananasse, come per le *Creme* quì sopra indicate; ma con più acqua, zucchero in pane a sufficenza, e le loro mandorle schiacciate, e per le visciole, o ananasse, cannella, o vainiglia; indi versatele dentro una salvietta prima bagnata, e poi spremuta, torcetela leggermente acciò n'esca tutto il sugo del frutto senza la polpa; fate raffreddare questo sugo, che sia sufficente per la *Crema*, poneteci dieci rossi d'uova fresche, ripastate due altre volte, torcendo soltanto la salvietta, riempite le chicchere, fate cuocere a Bagno-maria, e servite freddo.

La *Crema* di *Ananasse* la potete fare anche senza cuocere; cioè tagliati in fette, e messi

in

in infusione come quella di *Fravole*; ovvero con solo acqua, e zucchero.

Crema all' Olandese.

Fate bollire due fogliette di latte, ed una di panna di latte; quando averà consumato un terzo, fate raffreddare; indi stemperateci dodici rossi d'uova fresche, aggiungeteci zucchero in pane a proporzione, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone; fate stringere sopra un fuoco leggiero, dimenando sempre con una cucchiaja di legno senza bollire; quando sarà cotta, e densa una cosa giusta, spremeteci il sugo di due limoni, ciò che la stringerà maggiormente, levate allora la cannella, ed il limone, e versatela sopra un Gattò di pane di spagna, e servite freddo; oppure ponetene un poco nel fondo del piatto che dovete servire, aggiustateci sopra delle fette di pane di spagna, e così suolo per suolo, terminando colla crema, e servite freddo, con sopra spume di mandorle amare stritolate.

Crema Sufflè di Pane di Spagna.

Inzuppate una libbra di *Pane* di *Spagna*, o biscottini di Savoja, con una foglietta di panna di latte fresca; indi metteteci otto rossi d'uova fresche, zucchero fino a proporzione. Grattate la superfice di un limone, o cedrato, o portogallo, con un pezzo di zucchero nella composizione per dargli l'odore, passate al setaccio, aggiungeteci sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca; versate nel piatto che dovete servire con un bordino di pasta di mandorle, o di marzapane; fate cuocere ad un forno assai temperato, e servite subito glassato di zucchero.

Cre-

Crema alla Portoghese.

Stemperate sei rossi d'uova con un poco di farina, e zucchero a proporzione, con una foglietta di latte, aggiungeteci uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone; fate stringere sopra il fuoco, dimenando sempre con una cucchiaja di legno; finchè non senta la farina, ma senza bollire, e che sia delicata, cioè competentemente legata. Sbattete i bianchi in fiocca. Abbiate del latte bollente al fuoco, condito con un poco di zucchero, ed un' idea di sale; prendete con un cucchiajo porzione del bianco sbattuto, ponetelo nel latte, fatelo cuocere, rivoltandolo d'ambe le parti, e a mano a mano ponetelo sopra un setaccio; quando sarà finito versate un poco di crema nel fondo della giatta che dovete servire, aggiustateci sopra il bianco d'uovo a guisa di cuppola, tramezzandolo e coprendolo per tutto con la crema, servite freddo con sopra spume di mandorle amare schiacciate, ed all'intorno cialdoncini di mandorle o mostaccioletti di pane di spagna coperti di un gelo di zucchero.

Crema alla Portoghese di Cioccolata.

Questa *Crema* si prepara come la precedente, ma in vece si cuoprono tutti i bianchi d'uova con una *Crema* di *Cioccolata* delicata, e si serve fredda con il bordo della compostiera guarnito di fette di pane di spagna glassate.

Crema di Cioccolata.

Fate una composizione come quella della *Crema alla Portoghese*, ma senza limone, e prima di farla cuocere, metteteci trè oncie di cioccolata squagliata, e fatta bollire con un poco di

di latte ; indi fatela cuocere come l' altra , e quando sarà fredda formateci la *Crema* come sopra .

Crema Spongata Gelata .

Fate una *Crema* naturale , o di cioccolata , come le due precedenti . Abbiate dei bianchi d'uova sbattuti in fiocca , e cotti nel latte nella stessa maniera , abbiate una stampa di rame , o di latta , tonda , unta di butirro fresco ; versateci nel fondo un poco di *Crema* fredda , metteteci sopra i bianchi d' uova cotti e scolati , coprite con altra *Crema* . Quando la stampa sarà piena , ponetela sopra la neve , fatela gelare , e nel momento di servire scaldate un'istante la stampa nell' acqua bollente , e rivoltatela nella compostiera .

Crema Spongata Bianca .

Fate bollire trè fogliette di panna di latte fresca con un cucchiajo d' acqua di fiori d'arancio , e zucchero in pane a proporzione , fino a tanto che sia consumata un terzo . Versatela in una catinella bianca , e sbattetela colle bacchette a una buona consistenza , metteteci del quaglio grosso come un pisello , che averete disciolto con un poco della medesima panna , e non ve la ponete , che quando sarà tiepida ; versate la *Crema* nella compostiera , e fatela quagliare alla stufa . Servitela fredda .

Potete preparare molte di queste *Creme* , mettendo nella panna ciò che vorrete , come caffè , cioccolata , pistacchi , acqua di cannella , vainiglia in polvere ec.

Crema Gelata.

Ponete in una cazzarola due fogliette di panna di latte, zucchero in pane a proporzione, un grosso stecco di cannella, e delle *Zeste* di limone, o di portogallo; fate bollire un quarto d'ora. Quando sarà fredda aggiungeteci dodici rossi d'uova fresche, e passate per setaccio due volte; fate quindi stringere sopra un fuoco leggiero senza bollire, dimenando sempre con una cucchiaja di legno finchè immergendoci un cucchiajo d'argento resterà velato dalla *Crema*; uniteci allora due anelli di colla di pesce squagliata, e ristretta come si dirà all'Articolo delle *Preparazioni Diverse*, mescolate, versate in una *Giatta*, fate gelare sulla neve, e servite. La potete gelare ancora nelle chicchere, o in una stampa, che rivotarete poi in una compostiera.

Crema Gelata alla Scintiglì.

Ponete in una catinella bianca trè fogliette di panna di latte con un cucchiajo d'acqua di cannella, o di fiori d'arancio sbattetela come i bianchi d'uova in fiocca, e a misura che fa la spuma, mettetela in una terrina. Quando sarà fatta tutta, aggiungeteci un poco di scorzetta di limone grattata, e zucchero in polvere a proporzione; versatela in una compostiera, e fatela gelare sulla neve. La potete fare ancora gelare in una stampa, e rivoltarla poi nella compostiera, come anche gelare nelle chicchere.

Del-

Delle Bombe Spongate.

Descrizione di queste Bombe.

E' questa una composizione di zucchero, cotto a *Lissè*, o alla gran *Piuma*, rossi d'uova e bianchi d'uova, o bianchi d'uova assoluti, colla di pesce, e odore a piacere. Si formano di differenti colori, e si fanno gelare con neve. Eccone la maniera.

Bomba Spongata al Candito d' Vovo.

Stemperate in una cazzarola dieci rossi d' uova fresche con una libbra di zucchero freddo cotto a *Lissè*; ponete sopra un fuoco leggiero, e fate cuocere come una crema delicata, senza bollire, dimenando continuamente con una cucchiaja di legno. Quando il *Candito d' Vovo* sarà quasi freddo, stancheggiatelo un poco, e aggiungeteci poco per volta sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca, un cucchiajo d'acqua di cannella, e un'anello e mezzo di colla di pesce bollita ristretta e fredda, mescolando sempre e dolcemente; subito che la composizione sarà ben mescolata, e spongata, versatela in una stampa tonda di rame stagnato, o di latta, e fatela gelare con neve sotto e sopra mescolata con un poco di sale nero. Allorchè sarà gelata, e nel momento di servire, scaldate un' istante nell'acqua bollente il fondo della stampa, e rivoltatela sopra un piatto con sotto una salvietta, e servite subito. La colla di pesce vedetela alla fine del presente Tomo.

Bomba Spongata Bianca.

Abbiate una libbra di zucchero quasi freddo cotto alla gran *Piuma*, stancheggiatelo finchè averà alquanto sbianchito, mescolateci allora poco per volta sei bianchi d'uova sbattuti in fiocca, un cucchiajo d'acqua di fiori d'arancio, la colla di pesce, come sopra, dimenando sempre dolcemente con una cucchiaja di legno. Quando la pasta sarà ben mescolata e spongata, versatela in una stampa, fatela gelare, e servitela come sopra.

Bomba Spongata alla Cioccolata.

Mescolate in una libbra di zucchero cotto a *Lissè* mezza libbra di cioccolata squagliata, e bollita con un poco d'acqua; fate cuocere il zucchero alla gran *Piuma*, stancheggiatelo, e quando è freddo mescolateci il bianco d'uova, e la colla di pesce come sopra. Fate gelare, e servite egualmente.

Bomba Spongata Rossa.

Nella stessa maniera si prepara questa *Bomba*, e differisce soltanto, che in luogo di metterci la cioccolata si mette una sufficiente quantità di colore rosso di úvetta lacca, onde comunicargli un bel colore amarante, e finite, e servite questa *Bomba*, come le altre.

Bomba Spongata di Diversi Colori.

Quando averete preparato quattro specie di *Paste di Marenghe a freddo*, come le precedenti, formatene dentro una stampa quattro strati uno sopra all'altro, in porzioni eguali; fate gelare con neve, e servite, come si è detto di sopra.

A tut-

A tutte queste *Bombe Spongate* gli potete dare quell' odore che volete, oltre le acque di cannella, di fiori d' arancio, di rose; l'olio essenziale zuccheroso di cedrato, o di portogallo, o di limone; ovvero un poco di vainiglia pestata finissima con un pezzetto di zucchero in pane, o cannella in polvere; ma la vainiglia, e la cannella la metterete soltanto alle *Bombe* di *Cioccolata*, e *Rossa*. Questi odori di agrumi, e di droghe li porrete nel zucchero caldo allorchè lo stancheggiate.

Vova alla Faldacchiera.

Gli Spagnuoli chiamano queste uova preparate con zucchero, *Ovas molles*; e gli Italiani, *Candito d'Vovo*, ovvero, *Vova* alla *Faldacchiera*. Sono eccellenti per qualunque specie di ripieno di *Biscottineria*, come anche per formarne de' *Sorbetti Gelati*.

Per apprestarle, abbiate mezza libbra di zucchero cotto a *Lissè* e freddo. Ved. *Tom. I. pag.* 188., stemperate con questo zucchero in una cazzarola, otto rossi d' uova fresche, mescolate sopra un fuoco leggiero, e fate cuocere come una crema delicata, aggiungendoci quell' odore che più sarà di vostro genio, come un poco d' acqua di cannella, o di vainiglia, o di fiori d' arancio; ovvero l' olio essenziale zuccheroso di limone, o di cedrato, o di portogallo. Ved. *Tom. I. pag.* 149., o un poco di scorzetta grattata di uno di questi agrumi. Quando la composizione averà acquistato una certa consistenza levatele dal fuoco, e allorchè è fredda riempiteci ciò che vorrete.

Vova alla Faldecchiera in Diverse Maniere.

Allorchè averete stemperato li rossi d' uova col zucchero a *Lissé*, aggiungeteci una sufficiente quantità di cioccolata squagliata ristretta; ovvero sciroppo di uvetta lacca, quanto basti per comunicargli un bel colore amarante; fatequindi stringere sul fuoco, come sopra, potendo mettere ad ambedue un poco di cannella in polvere, o vainiglia pestata finissima con un pezzetto di zucchero in pane, o in grana. La prima composizione si chiama *Candito d'Vovo alla Cioccolata*; e la seconda, *Candito Amarante di Rosso d' Vovo*.

Del Cacao.

Descrizione del Cacao, sue Qualità, e Differenti Specie.

L' Albero del *Cacao* è proprio del Nuovo Continente, e cresce naturalmente sotto diverse regioni della zona torrida dell'America, e segnatamente nel Messico, nelle Provincie di Nicarague, e di Guatimala, e sulla costa di Caraque. Ve ne sono de' boschi interi sulle alture di Yapock nella Gujana, e nel Maragnone Provincia del Brasile.

Si veggono quasi tutto l' anno sull' albero del *Cacao* frutti d' ogni età, che maturano successivamente. Le mandorle del *Cacao* sono molto simili alle mandorle volgari; ma più grandi, e più grosse, rotondate, e coperte d' una pellicola secca, dura, fragile, nericcia, e alquanto grassa, fulva al di fuori, un poco violetta, ros-

rossiccia, e bianca al di dentro, divisa in diverse picciole lobe strettamente unite insieme, d'un sapore un poco amaro, e leggermente acerbo, che ciò non ostante non è ingrato.

Si distinguono molte specie di *Cacao*; ne viene recato da Surinam; dalle Isole di Barbik; dalla Costa di Caracca di due specie, l'una grossa, e l'altra picciola, ambedue di qualità eccellente; ne viene anche da Soconusco, picciola Contrada del Messico nell' America Settentrionale, sotto nome di *Cacao di Soconusco*; questo è grosso, tondo a guisa di oliva, assai grasso, e superiore al *Caracca* per la sua qualità. Da trenta e più anni a questa parte ce ne viene recato dalle Isole Santa Maddalena una specie, che chiamano *Cacao di Santa Maddalena*; questo è grossissimo. Anche le Isole di Cajenna, e di S. Domingo ci danno del *Cacao*, che è noto col nome di *Cacao dell' Isole*; ne viene ancora dai Stabilimenti Portoghesi, sulle rive del Maragnone, o gran Fiume delle Amazzone nell' America Meridionale, sotto nome di *Marignone*, o *Cacao di Portogallo*.

Tutti questi *Cacai* differiscono frà di loro per la grossezza delle mandorle, per il loro sapore più o meno grato, e per il paese d'onde vengono; i migliori, ed i più stimati sono quelli di *Caracca*; sembra però, che quelli di *Santa Maddalena*, e di *Soconusco* meritano la preferenza per essere più grossi, e meglio nutriti. I meno buoni sono i *Cacai delle Isole*, e il *Marignone*, o *Portogallo*; i primi sono un poco aspri, e contengono più butirro, se ne fa entrare nella composizione della *Cioccolata* per farla essere

sere un poco più grassa; il secondo è picciolo, rossiccio, grasso, ed ha un sapore amaretto, e acerbo, ma non dispiacevole, e che lega assai bene mescolato col *Caracca*, volendo comporre la *Cioccolata*. Quella fatta di solo *Cacao* di *Caracca* è troppo secca; quella di solo *Cacao* di *Santa Maddalena*, o di *Soconusco* è soverchiamente butirrosa; quella di solo *Cacao delle Isole* è troppo grassa e troppo agra; e quella di solo *Marignone*, o *Portogallo* è troppo amara, e allapposa.

Il *Cacao di Caracca* è un poco schiacciato, sporco di terra, ed è molto simile per il volume alle nostre grosse fave; quello di S. Domingo, della Giammajca, e dell' Isola di Cuba, è generalmente più grosso di quello delle Antille; quello del Marignone è picciolo, e schiacciato, come le nostre mandorle, e rossiccio. La *Mandorla del Cacao* ha il vantaggio di non arancidire, ed è forse il frutto più oleoso, che produca la Natura.

Il *Cacao* della *Costa di Caracca* è meno ontuoso, e meno amaro di quello delle *Isole Francesi*, ed in Ispagna, in Francia, ed in Italia si preferisce a quest' ultimo; ma in Germania, e nei Paesi del Nord regna un gusto affatto diverso.

Di tutti i *Cacai* de' quali abbiamo parlato in Roma non ne vengono distinti generalmente che due per la composizione della *Cioccolata*, cioè il *Cacao di Caracca*, ed il *Cacao di Portogallo*.

Si debbano scegliere le mandorle del *Cacao* recenti, grosse nella loro specie, ben conservate, pesanti, intere, di colore cenerino chia-

chiaro, o rossiccio, o bruno, al di fuori, secondo le loro specie; mentre il *Cacao di Caracca* è cenerino, quello delle *Isole* è bruno, e quello di *Portogallo* è rossiccio. Di dentro d' un rosso carico, d'un gusto grato, e saporoso. Si devono al contrario rigettare quelle, che sono muffite, tarlate, o guaste dal tempo, o in altra maniera.

Il *Cacao* forma un' oggetto molto considerabile di commercio nel Nuovo Continente, in conseguenza si usa moltissima diligenza nel coltivarne l' albero.

Alcuni pretendono che il *Cacao di Caracca* si metta sul luogo della raccolta sotto terra per otto giorni, cioè, che nel tempo che si è fatto trasudare è stato ricoperto di alcuni pollici di terra, che così perde la propria agrezza, che ciò non si fa che al solo *Cacao di Caracca*, e che per questa ragione al *Cacao delle Isole*, e al *Marignone*, ai quali non si fa la stessa cosa, sono amari e agri. Questa asserzione può essere vera, poichè nel commercio non si trova *Cacao di Caracca* il quale non abbia un poco di muffa nell' interno, e una qualche quantità di terra nella superfice; laddove il *Cacao delle Isole*, e il *Marignone* è senza muffa, senza terra, e ben sano: del resto si deve scegliere il *Cacao di Caracca* il meno muffito che sia possibile, e benchè lo sia un poco, ciò non impedisce che la *Cioccolata* non sia perfetta.

Gli Americani prima dell' arrivo degli Spagnuoli, e dei Portoghesi, facevano un liquore col *Cacao* stemperato nell' acqua calda, condito col *pimento*, colorito col *rocou*, e mescolato con

con una bollitura di *mais* per aumentarne il volume. Tutta questa robba unita insieme dava a tale bevanda, che gli Americani chiamavano *Cioccolata* una aria ributtante, ed un sapore selvatico. Gli Spagnuoli più industriosi dei Messicani cercarono di correggere ciò che vi era di disgustoso in questo liquore, aggiungendo alla pasta del *Cacao* diversi aromi dell' Oriente, e molte droghe del paese, dei quali ingredienti abbiamo soltanto ritenuto lo zucchero, la vainiglia, e la cannella.

Gli Abitanti del paese dove nasce questo frutto lo chiamano *Cacahualt*, gli Spagnuoli corrottamente *Cacao*. Dicesi che *Caracca* viene dal nome corrotto d' un Isola dell' America Meridionale chiamata Carate, che giunto in quest' Isola *Cristofaro Colombo* intese che gli abitanti vivevano per l' ordinario più di cento anni, perchè non mangiavano che pane di *Cacao*, che alle volte per renderlo più grato, vi mescolavano un poco di vainiglia, di garofano, di cannella, e di qualche altra simile droga aromatica, ma senza zucchero, che gli Spagnuoli lo provarono, e ne presero per i loro ammalati, che perfettamente guarirono.

Le *Mandorle del Cacao* non solo danno molt' olio nella distillazione, ma ancora ne danno per l' espressione, e decozione.

Una libbra di *Cacao* ben macinato sopra una pietra calda, stemperato in trè libbre d'acqua bollente, e stretto sopra il fuoco come una pappa dà molto olio, che nuota sulla superfice, da cui si separa a poco a poco finchè non ne resta più. Quest' olio acquista la consistenza

del butirro, e si chiama *Butirro* di *Cacao*, pesa nove oncie e mezz' ottava, e sodo e bianco. Alcuni fanno bollire il *Cacao* con acqua, quindi lo spremono a traverso di un pannolino di un tessuto forte, o sotto lo strettojo: galleggierà sulla superfice dell' acqua un' olio odorifero e bianco, e che ha la consistenza di butirro. Quando l' acqua sarà fredda si leva il *Butirro di Cacao*.

Mediante l' analisi chimico si rileva che il *Cacao* contiene una quantità grande d' *Olio denso*, o *grasso* unito con *molta terra*, e una porzione mediocre di *sale*, sia *acido*, sia *acre*; da che risulta un composto gommoso, oleoso, e denso, da cui dipende la virtù di questa mandorla.

Il *Cacao* devesi leggermente abbrostolire, e mescolarlo con altri ingredienti per renderlo piacevole al palato, e grato allo stomaco. Colle mandorle abbrostolite e mondate del miglior *Cacao* si fanno degli eccellenti *Confetti*, delle *Creme*, dei *Bianchi mangiare*; si mettono al *Brillante*, come il *Caffè*, si fa il *Sorbetto gelato* di *Cioccolata Bianca*, ed altre preparazioni.

Il *Butirro di Cacao* è buono per i reumi di petto, ed anche contro i veleni corrosivi, unisce alla virtù anodina degli altri olj, il vantaggio di non contrarre odore alcuno, e di prontamente seccarsi: si prende in bocconi mescolato con un poco di zucchero fino. Serve ancora di mucilagine alle polveri bechiche, o che hanno altre virtù per prenderle in pillole. Il *Butirro di Cacao* s' impiega anche esternamente. Esso è la base di diverse pomate cosmetiche e dolcificanti, che si applicano con successo nelle crepature delle labbra, delle mam-

mammelle , delle parti naturali , per il male sulla testa de' fanciulli ; non sono inutili sulle emorroide esterne , gonfie , e dolorose . Per tutti questi incomodi si può impiegare anche il *Butirro di Cacao* assoluto leggiermente scaldato .

Della Cannella .

Descrizione della Cannella , sue Virtù , e sue differenti Specie .

Gli Antichi hanno conosciuto la *Cannella* sotto il nome di *Cinnamomo* , che vuol dire *Legno Aromatico della China* , probabilmente perchè i Chinesi sono stati i primi a farne commercio . Essi andavano a farne la tratta nell'Isola di Ceilan , e trasportavano di poi questa mercanzia a Ormus , dove i Negozianti di Aleppo essendone provveduti la spargevano per la Grecia in tutte le Provincie dell' antico Continente . Dopo però la scoperta delle Indie Orientali fatta dai Portoghesi nel 1497. la *Cannella* non è più nè così rara , nè così cara di prezzo .

Questa preziosa droghe differisce non poco per la qualità del luogo , e del terreno ; mentre si osserva , che il medesimo albero somministra corteccia differente , secondo i diversi paesi . Imperocchè altro è la *Cannella* di Ceilan, del Malabar , e di Giava , altro la *Cannella coltivata* , altro la *Selvatica* ; oltre di ciò rilevasi una certa variazione proveniente dalla diversa età degli alberi , dalla loro posizione , e coltivazione , e dalle differenti parti di esso . La

Cannella dell' albero giovane è differente da quella dell' albero vecchio ; la corteccia del tronco è differente da quella dei rami, e la corteccia delle radici è differente dall' uno, e dall' altro.

La *Cannella comune* è la seconda corteccia di un' albero, che è comunissimo nell' Isola di Ceilan nell Indie Orientali, ove è chiamato dai Naturali del Paese *Kurundù*. Le selve, e le macchie dell' Isola di Ceilan, abbondano di alberi di *Cannella*, che nascono naturalmente, come fra noi le avellane, e le castagne. Si coltivano al presente questi alberi nelle Colonie Francesi in America, ma in picciolissimo numero.

Il tempo di levare la corteccia dall' albero della *Cannella* è nella Primavera, allorchè è carico di fiori, o nell'Autunno, mentre si è osservato, che in tali stagioni il sugo nutritivo è molto abbondante trà la corteccia, e il legno ; si distacca la corteccia dai piccioli alberi di *Cannella* di trè anni dal tronco, e dai rami. Si getta via la corteccia esteriore, che è grossa, bigia, e scabra. Si taglia a strisce lunghe tre, o quattro piedi la corteccia interiore (l' intermedia fra l' epiderme, e il libro), che è sottile, si espone al sole sù lamine, che vi si accartoccia da se medesima alla grossezza di un dito ; il suo colore è un giallo rossiccio tendente al fulvo, il sapore acre, frizzante, ma grato, ed aromatico ; l'odore soavissimo, e penetrantissimo.

La proprietà degli alberi ne fanno distinguere di tre sorta : la *fina*, la *mezzana*, e la *grossolana*. La *Cannella* più stimata è quella che i Naturali del paese chiamano *Vasce corunde*. Dopo che si è

si è distaccata la *Cannella*, l'albero resta nudo per lo spazio di due o tre anni; e finalmente in capo a questo tempo si trova rivestito dalla natura di una nuova corteccia, ed atto alla medesima operazione.

Tutte le parti dell'albero della *Cannella* sono buone a qualche cosa: la corteccia, la radice, il tronco, i fusti, le foglie, i fiori, ed il frutto. Se ne traggono acque distillate, sali volatili, canfora, sego, o cera, olj preziosi; se ne compongono sciroppi, pastiglie, essenze odorose, e altre, che convertono in ipocrasso ogni sorta di vini, o fanno la base di quelle spezie soavi, che entrano nella composizione di tante delicate vivande: in una parola l'*Albero della Cannella* è per ogni riguardo il Re degli alberi.

E' maravigliosa certamente la diversità dell'olio odoroso, che si estrare dall'albero della *Cannella*. Da una libbra di questa corteccia quando è fresca si ricavano più di trè ottave di *Olio Essenziale*, ma pochissimo quando è vecchia. Quindi è, che l'*Olio di Cannella*, che vendeva la Compagnia Olandese, è distillato a Ceilan, o a Batavia. Siccome quest'*Olio* ha un grandissimo spaccio, e vale fino a quattordici, sedici, e dieciotto scudi Romani l'oncia; si falsifica talvolta mescolandolo coll'*Olio di Garofani*, o meglio ancora coll'*Olio di Seme di Ben*: l'eccellenza del suo profumo lo fa entrare nelle misture degli Aromi, dette da' Francesi *Pots pourris*. Due sorta d'*Olj* si ricavano da questa corteccia, uno che và al fondo dell'acqua, e l'altro che galleggia sopra all'acqua; questo è di colore pallido, quello di colore cedrino; ambe-

due

due limpidi, di un' odore fragantissimo, di un sapore acutissimo, e che punge fortemente la lingua.

Dalla corteccia della radice si ricava parimenti per distillazione un' *Olio*, ed un *Sale volatile*, o *Canfora*; l' *Olio* è più leggiero dell' acqua, limpido, giallastro, sottile, il quale facilmente dileguasi, di un'odore forte, vegeto, grato, e di un sapore acutissimo trà la *Canfora* e la *Cannella*.

Gli Indiani applicano quest' *Olio* esternamente nei reumatismi, e nelle paralesìe, *si usa internamante stemperato con zucchero*, per provocare i sudori, le orine, e per discacciare i flati. La *Canfora della Cannella* è bianchissima, ha un' odore più soave della *Canfora* ordinaria, ed è sommamente volatile è soggetta a dileguarsi con molta facilità, prontamente s' infiamma, e dopo essere bruciata non lascia alcun fedimento. Gli Indiani stimano questa *Canfora* per la migliore di cui possa farsi uso in medicina; si conserva con diligenza, ed è destinata per i Re del paese, che la prendono come un cordiale di un' efficacia sorprendente.

L' *Olio* distillato dalle foglie è gialliccio, e trasparente, d'un sapore dolce, piccante, aromatico, e tramanda un leggiero odore di *Cannella*, che accostasi un poco all' odore di *Garofano*, ed acquista quasi le medesime proprietà della *Cannella*.

L' *Acqua* distillata dai fiori dell' albero della *Cannella* ha un' odore de' più soavi, e se ne fa uso per rianimare gli spiriti, e per dare buon'

odo-

odore, e dilicatezza a diverse sorta di vivande. Si fa ancora con detti fiori una conserva, come quella di *Fiori d'Arancio*.

I *Frutti* danno due sorta di sostanze. Se ne ricava colla distillazione un'*Olio Essenziale*, il cui odore si accosta a quello del *Garofano*, del *Ginepro*, e della *Cannella*. Per mezzo poi della decozione se ne ricava una specie di grasso, consistente, bianco, e di cui si formano pani, come quei di butirro, che viene recato in Europa sotto il nome di *Cera di Cannella*.

La *Cannella* contiene un sale essenziale, sia acido, sia orinoso, che accostasi al sale ammoniaco, unito con un' olio essenziale aromatico, dal che sembra dipendere principalmente la sua azione.

Si deve scegliere la *Cannella* sottile, leggiera, e in bei cannelli, d'un giallo rossiccio, odorosa, aromatica, d'un sapore acuto, e piccante sulla lingua, nulladimeno dolce, e soave.

La *Cannella* è un' aromo dei più dolci, stomatico, e nervino, cordiale, cefalico, stimolante, riscaldante, sudorifico, aperitivo, e menagogo; fortifica, e ristabilisce tutto il corpo. La *Cannella*, e tutte le sostanze, che se ne ritraggono date opportunamente, producono un' ottimo effetto, in qualità di cordiali caldi; ma devesi avvertire di non farne un sovverchio, ed intempestivo uso.

Questo aromo conviene maggiormente ai vecchi, ai flemmatici, ai malinconici, a quelli che hanno lo stomaco debole, che bevono acqua, e non digeriscono facilmente; al contrario

rio non conviene alla gioventù d' un temperamento caldo, e bilioso.

Viene impiegata la *Cannella* in una quantità grande di cose, tanto per l' uso della cucina, che della credenza. Colla *Cannella* si preparano due sorte di *Sorbetti Gelati*, cioè il *Sorbetto Gelato di Cannella bianca*, ed il *Sorbetto Gelato di Cannella rossa*. Colla *Cannella* si dà l' odore a molte *Paste*, *Creme*, *Gelatine*, *Sorbetti*, *Liquori*, *Bevande*, *Acque*, *Composte*, *Pastiglie*, *Marmellate ec.* Forma ancora la base delle *Spezie fine* per i *Rifreddi*, per i *Budini ec.* Entra nella composizione della *Cioccolata*. Se ne fanno de' *Confetti* molto buoni, detti *Cannellini*. Col suo *Olio essenziale* si compongono in Napoli quegli eccellenti *Confetti*, detti *Diavoloni*. S' impiega in una moltitudine di *Vivande*, *Zuppe*, *Salse chiare ec.* alle quali comunica un' odore ed un sapore assai piacevole, e le rende più facili alla digestione.

La *Cannella* è un tesoro di lusso, e di commercio, che di superfluo che egli era è divenuto necessario. Oltre la *Cannella comune* ci vengono recate in Europa altre specie di *Cannella*, cioè la *Cannella Lignea*, la *Cannella Garofanata*, la *Cannella Bianca*, e la *Cannella Winterana*.

Della Cannella Lignea.

Questa *Cannella* si distingue dalla *Cannella fina*, non solamente per il suo sapore aromatico, che è più debole, ma ancora da una certa glutinosità, che si sente masticandola. Ora ci viene recata d' un colore giallo, ora d'un giallo rossiccio. Si deve scegliere quella che si avvicina più alla *Cannella* sì per l' odore, che pel sapore.

Si

Si separa dall' albero nella stessa guisa della *Cannella* di *Ceilan* , e dalla medesima specie d' alberi , che crescono nell' Isola di Giava , e nel Malabar , come pure nelle Isole Filippine .

Questa *Cannella Lignea* è alessifarmaca , fortificativa , nervina , e stomatica , ma in un grado più debole della *Cannella* . La quantità grande di mucillagine che contiene la rende ingrassante , astringente , e dolcificamente ; virtù che non si osservano in modo alcuno nella *Cannella* .

Della Cannella Garofanata .

Questa è simile alla *Cannella comune* , ma un poco più grossa , ceneregnola nell' esterno , e rossiccia bruna , o come ruginosa nell' interno . Il suo sapore è di *Cannella* e di *Garofano* ; ma il primo essendo più languido svanisce col tempo , ed il secondo acquista più forza e diviene dominante .

L' albero da cui si ritrae la *Cannella Garofanata* cresce nell' Isola di Cuba , e di Madagascar nel Brasile , e nelle provincie Meridionali della Guiana , e del Marangone . I Portoghesi formano con questa *Cannella* la base delle loro spezie . Gli Incettatori , o altre persone di cattiva fede , alterano le teste di garofani in polvere con questa corteccia , la quale è più a buon mercato .

La *Cannella Garofanata* contiene un *Sale* , e uno *Spirito volatile oleoso* . Le vengono attribuite le medesime qualità dei *Garofani* , ma più deboli . Viene loro sostituita ne' condimenti . S' impiega nella composizione de' *Liquori fini* da tavola .

Que-

Questa *Cannella* è uno de' buoni rimedj fortificativi, riscaldanti, nervini, cefalici, e stomatici. Gli antichi Greci, e gli Arabi non l'hanno conosciuta.

Della Cannella Bianca.

E' questa la seconda corteccia ravvolta in cannule dell'albero di cannella proprio dell'America. Tutte le parti di quest'albero hanno un sapore aromatico, garofanato, piccante. Nasce nei luoghi umidi, e selvaggi, nella Giamajca, o nell'altre Isole dell'America.

L'albero che somministra questa *Cannella bianca* ha due carteccie, una esteriore grossa una linea, cenerina, sparsa di macchie bianchiccie, ineguale, e stomatica; l'altra interiore è liscia, un poco più grossa della *Cannella Orientale*, bianchiccia, sminuzzevole, di un'odore fragante, di un sapore piccante, e aromatico, misto di *Cannella*, di *Garofano*, e di *Zenzero*.

La *Cannella bianca* contiene molt' *Olio essenziale aromatico*, il quale si estrae per mezzo della distillazione dopo avere fatto macerare questa carteccia nell'acqua. E' più pesante dell'acqua comune, di un color gialliccio, e di un' odore che si accosta a quello dell'*Olio di Garofani*; onde alcuni falsificano l'*Olio* di *Garofani* col presente. Non solamente questa *Cannella* si usa nelle vivande, ma ancora nei Liquori, come uno stomatico.

Della Cannella Winterana.

E' questa una carteccia ravvolta in cannule, di un colore cenerino, molle, fungosa, ineguale, e screpolata esteriormente; soda, grossa esteriormente, d'un sapore aromatico, pic-

piccante, cocente, d'un odore assai penetrante. Fu scoperta questa corteccia sulle Coste Magellaniche da *Guglielmo Winter* Inglese Capitano di Vascello, che accompagnò nel 1567. Francesco Drak sino allo stretto Magellanico, senza passare più oltre. Egli è il primo che abbia recata questa corteccia in Europa, e da cui ha preso il nome.

Questa *Cannella* è più grossa, e di un colore più oscuro della *Cannella bianca*, e s'avvicina più a quello della *Cannella di Ceilan*, di un sapore più aromatico, e come quello del *Pepe*, e del *Zenzero*. E' stomatica, alessifarmaca, e sudorifica: queste sue qualità provengono da un' *Olio essenziale aromatico*, *sottile*, e *abbondante*, unito con un'*Acido volatile*, che contiene. Viene però commendata per facilitare la digestione, e dissipare i flati.

Della Cioccolata.

Preparazioni, Qualità, Proprietà, ed Uso della Cioccolata.

La *Cioccolata* è una pasta secca, dura, bruna, e di un gusto assai gradito, della quale dobbiamo l'invenzione agli Americani, e che gli Spagnuoli ci hanno recato dall'America in Europa da due secoli a questa parte, e che noi nondimeno abbiamo superato di molto nella sua composizione. La base di tale composizione è il *Cacao*, al quale si aggiunge *Zucchero*, *Cannella*, *Vainiglia ec.*

Le

Le dosi di una tale composizione sono più, o meno determinate, secondo il gusto delle diverse Nazioni, onde si formano le *Cotte di Cioccolata* sotto la propria direzione con quella dose che piacerà maggiormente, e si conserverà in luogo asciutto, ove non siavi biancheria, abiti, cera, droghe ec. Una cassettina di latta è ottima per conservarla.

La bevanda della *Cioccolata* nutrisce molto, fortifica, ripara le forze abbattute, e somministra del vigore; ajuta ancora la digestione, dissipa i fumi del vino, ed eccita l'amore. Il soverchio uso frequente riscalda considerabilmente, sopra tutto se fassi entrare nella sua composizione delle droghe acri, e frizzanti.

La *Cioccolasa* conviene principalmente ne' tempi freddi ai vecchi, alle persone di un temperamento frigido, e flemmatico, a quelli che digeriscono con difficoltà, a cagione della debolezza, e delicatezza dello stomaco, o che non bevano vino; le persone però giovani, e di un temperamento caldo e bilioso, nelle quali gli umori sono in gran movimento, debbano astenersene, ovvero usarne con moderazione.

Per fare la *Cioccolata* si prendono ordinariamente due specie di *Cacao*, cioè uno detto *Caracca*, e l'altro *Marignone*, o *Portogallo*; benchè si faccia ancora di tutto *Caracca*, e d'ogni altra sorta di *Cacao*. Questi si fanno abbrostolire separatamente in padelloni sopra il fuoco, dimenandoli sempre con una grande spatola di legno, sintantochè la scorza si separa dalla mandorla del *Cacao*.

Si

Si pelano in seguito queste mandorle, e si mettono di nuovo nella padella ad abbrostolire sopra un fuoco moderato, dimenandole, come sopra, finchè siano ben secche, senza peraltro essere abbruciate; poscia si schiacciano, e si macinano con un cilindro di ferro sopra una pietra assai dura, e concava, tutta cannellata leggiermente per traverso, sotto la quale evvi un braciere con fuoco sufficiente, onde mantenere un calore dolce, e moderato.

Allorchè il *Cacao* è stritolato al suo punto, vi si mescola il zucchero, che sia bianco, e di qualità grassa, in modo che questo ingrediente è quello, che domina più di tutto in questa bevanda.

Poscia di nuovo si rimette sulla pietra calda, e poco per volta si seguita a macinare, fino a tanto, che se ne forma una pasta, che non sia più dura, nè grumelosa, ma liquida, e maneggievole; la quale a mano a mano va a cadere entro uno schifo di legno, posto a tale oggetto sotto la pietra.

Quindi intanto che la pasta è calda, o si fa scaldare di nuovo, vi si aggiunge una polvere finissima fatta con baccelli di vainiglia, e cannella spolverizzata, o soltanto cannella, ed allorchè queste droghe sono sufficientemente mescolate colla *Cioccolata*, se ne formano rotelline di un' oncia, rotelline con folignati, o senza, rotoletti lunghi circa mezzo palmo, ma più comunemente de' mattoncini di tre, o quattro, o sei oncie cadauno, entro modelli di latta. Quando la *Cioccolata* è fredda s' incartano, e si conservano in luogo asciutto lungi da odori.

Quan-

Quando fassi la *Cioccolata* senza *Vainiglia* la proporzione della *Cannella* è di mezz' oncia per ogni libbra di *Cacao*; ma quando impiegasi la *Vainiglia* bisogna diminuire almeno della metà la suddetta dose di *Cannella*. Quanto alla *Vainiglia* non vi è regola fissa; come anche della *Cannella* suddetta, poichè ciò dipende dal gusto delle Persone, che devono prenderla, ed anche in quanto al zucchero vi è chi la brama più dolce, ed altri meno.

Molti hanno scritto in favore, ed altri contro questa bevanda, ma essa non merita nè tutto il bene, nè tutto il male che n' è stato detto. L' uso della *Cioccolata* diviene quasi indifferente coll' abitudine; non vedesi che faccia nè gran bene, nè gran male agli Spagnuoli, che ne hanno fatto una specie di necessità, che il non avere eglino *Cioccolata* in casa è lo stesso, che trovarsi a quel grado di miseria, in cui saremmo noi mancando di pane; benchè oramai siamo divenuti anche noi altri Italiani, riguardo ad una tale bevanda simili agli Spagnuoli. La *Cioccolata* che si prepara in Italia composta di *Cacao*, *Zucchero*, e mescolata con una lieve quantità di *Cannella*, o di *Vainiglia* ha la proprietà di eccitare l' appetito di coloro che non sono avvezzi a prenderla. Essa sostiene assai bene quegli che sono nell' uso di prenderne giornalmente la mattina.

Meno il *Cacao* è abbrostolito, più nutrisce, ed addensa gli umori; al contrario più è abbrostolito, più eccita l' effervescenza degli umori del corpo, mentre il suo olio diviene più attenuato col mezzo del fuoco. Questo è

il

il motivo per cui alcuni Spagnuoli fanno abbrostolire soltanto il *Cacao*, quanto sia necessario per spogliarlo dal suo inviluppo. Questa *Cioccolata* è color di cannella cupo; di un sapore graziosissimo, e si può veramente chiamare *Cioccolata di Sanità*. Qui appresso ne daremo le dosi.

Il tempo più favorevole a far' uso di tale bevanda è la mattina a digiuno, o in luogo di cena: ella è troppo nutritiva per avere luogo dopo il pranzo, o dopo la cena.

Non è gran tempo che si variava moltissimo questo liquore, tanto nella composizione della manipolazione, che nella maniera colla quale si squagliava per beverlo; nella prima vi ponevano oltre la *Vainiglia*, e la *Cannella*, anche de' *Garofani*, dell' *Ambra*, e del *Muschio*; qualcuno vi poneva ancora del *Zanzero*, e del *Pepe*, e del *Zucchero* in polvere; di modo che tuttociò doveva fare un fiero contrasto.

Nella seconda poi alcuni si servivano dell' *Acqua comune*, come facciamo noi, ma altri del *Latte di Vacca*, ed alcuna volta vi aggiungevano di *Rossi d' Vova*, affinchè il liquore fosse più denso, e facesse maggior spuma; altri preferivano il *Latte di Mandorle*; altri l'*Emulsione delle quattro semenze fredde maggiori*; altri dell' *Acqua di Cicoria*, *e diverse altre piante*; e finalmente vi erano di quelli, che vi mescolavano un poco di *Belzuar*, onde rendere questa bevanda più cordiale.

Nelle Isole Francesi si fanno pani di *Cacao* senza addizione; e quando vogliano pigliare la *Cioccolata* si riducono questi pani in polvere,

e vi si aggiunge quel tanto di *Cannella*, che si vuole, del *Zucchero* spolverizzato, del *Fiore di Cedro*, e si fa bollire in qualche liquido, e segnatamente acqua pura. La *Cioccolata* così preparata, ha un' odore esquisito, e una gran delicatezza. Ancorchè la *Vainiglia* sia comunissima nelle Isole suddette, non per questo se ne fa uso nella *Cioccolata*.

Frà noi per altro, tanto la composizione della pasta, che il modo di squagliarla per beverla, sono divenuti di una gran semplicità, e si può anche dire, che l' uso, ed il gusto siano anche essi divenuti generale; tanto più che tutti vi bevano prima, o dopo, un bicchiere di limonea, o gelata, o naturale, o d' acqua fresca comune, o in neve, onde correggere in parte quanto la *Cioccolata* può avere in se di riscaldante. Moltissime persone la prendono la sera in luogo di cena.

Per avere della buona *Cioccolata* molti vogliono che sia fatta di tutto *Caracca*, benchè si creda da altri, che possa essere migliore composta di due terzi di *Caracca*, ed uno di *Marignone*, o *Portogallo*, il quale non è che un *Cacao* alquanto più picciolo, ma di un gusto aspro, e più forte del *Caracca*; imperocchè trovano che la *Cioccolata* composta di tutto *Caracca* resta troppo insipida, e secca, che il forte e l' aspro del *Cacao di Portogallo*, e la sua grassezza corregga l' insipidezza suddetta, e renda la *Cioccolata* assai più temperata, e di un sapore molto migliore. Nulladimeno quella fatta di tutto *Caracca*, passa per essere la più eccellente.

Al-

Alcuni *Cioccolattieri* fanno delle *Pizze di Cacao di Portogallo* senza addizione; queste *Pizze* le conservano qualche tempo, nel quale il *Cacao* perde quel sapore forte ed aspro che tanto gli è naturale, ed acquista una qualità assai più dolce e temperata. Poscia sguagliano nuovamente queste *Pizze*, vi mescolano *Zucchero*, *Cannella ec.* e ne formano la *Cioccolata*, la quale, mediante un tal mezzo, riesce di un sapore molto migliore, in guisa che taluno la vende per *Cioccolata*, detta *Metà e Metà*, cioè di porzione eguale di *Caracca*, o *Portogallo*. Questo, ed altri motivi inducano a farsi fare le *Cotte di Cioccolata* in casa sotto la propria direzione.

Quanto alle dosi; come abbiamo detto di sopra, queste sono diverse, poichè alcuni la bramano colla *Vainiglia*, altri senza, altri con molto *Zucchero*, altri carica di *Cannella*, altri un poco amaretta, onde dipende dal gusto di ciascheduno di farla fare con quella dose che più sarà di sua soddisfazione. Ciò che bisogna però osservare, che il *Cacao*, la *Cannella*, la *Vainiglia* siano di ottima qualità.

Composizione della Cioccolata.

Ecco alcune *Dosi* le più appropriate, e le meglio combinate, onde avere la *Cioccolata* d'un sapore piacevole.

Cacao di Caracca abbrostolito quanto per spogliare le mandorle dal loro inviluppo	Lib.	— 26
Zucchero Bianco e grasso . .	Lib.	— 13
Cannella Scelta ridotta in polvere	Onc.	— 13
Noce Moscata pestata finissima.	Num.	— 01

Ne ritrarrete libbre trentadue di perfetta *Cioccolata*, detta di *Sanità*, molto stimata; il suo colore sarà rossiccio, o color di cannella cupo. Questa si chiama *Cioccolata di tutto Caracca*; ed è una *Cotta*, che in Napoli dicono una *Giornata*.

Cacao di Caracca	Lib.	— 10
Cacao di Portogallo . . .	Lib.	— 05
Zucchero Bianco	Lib.	— 06½
Cannella Scelta in polvere .	Onc.	— 07

Ne ritrarrete libbre diecisette di *Cioccolata* buonissima, detta di *Due Terzi di Caracca*, Questa è mezza *Cotta*.

Cacao di Caracca	Lib.	— 13
Cacao di Portogallo . . .	Lib.	— 13
Zucchero Bianco	Lib.	— 13
Cannella Scelta	Onc.	— 10

Ne ritrarrete libbre trentadue di ottima *Cioccolata*, chiamato *Metà e Metà*, perchè tanto è il *Caracca*, e tanto il *Portogallo*. Questa è una *Cotta*.

Cacao di Caracca	Lib.	— 28
Zucchero Bianco e Grasso .	Lib.	— 10
Cannella Scelta in polvere .	Onc.	— 10

Ne ritrarrete libbre trenta di *Cioccolata* di tutto *Caracca*. Questa *Cioccolata* è assai buona, ed è la migliore, dopo quella detta di *Sanità*. Questa è una *Cotta*.

Cacao di Caracca	Lib.	— 18
Cacao di Portogallo	Lib.	— 10
Zucchero Bianco	Lib.	— 11
Cannella Scelta in polvere .	Onc.	— 10

Questa Dose darà libbre trentadue di *Cioccolata* eccellente, chiamata di *Due Terzi*; ed è una *Cotta*.

Ca-

Cacao di Caracca . . . . Lib. — 16
Cacao di Portogallo . . . Lib. — 12
Zucchero Bianco . . . . Lib. — 12
Cannella in polvere . . . Onc. — 06
Vainiglia finissima . . . Onc. — 04

Ne ritrarrete libbre trentadue di *Cioccolata* perfettissima, detta di *Composizione Varia*, ed è una *Cotta*. In questa *Cioccolata* si può aggiungere, o diminuire la *Vainiglia*, secondo il gusto di chi la fa fare.

Si avverte però che la *Cioccolata* fatta di tutto *Cacao* di *Caracca* diminuisce sempre qualche libbra di più, che quando è mescolata con porzione di *Cacao di Portogallo*; essendo il *Cacao di Caracca* più maturo, più asciutto, e meno oleoso dell' altro.

Finalmente il pregio della buona *Cioccolata* consiste, altre all'ottimo *Caracca*, *Zucchero*, *Cannella*, *Vainiglia ec.* che sia stata lavorata da un' abile Cioccolattiere, il quale conosca perfettamente il punto giusto dell' abbrostolimento del *Cacao*, il quale deve essere più tosto poco, che troppo abbrostolito, che sia stato ben mondato dalle scorze, e che la *Cioccolata* sia stata ben macinata, lavorata, e incorporata, a forza di braccie sulla pietra.

Colla *Cioccolata* si apprestano due eccellenti *Sorbetti Gelati*, delle ottime *Creme*, *Spume ec.*, e delle *Glasse* per la Pasticceria di Cucina, e per la Biscottineria di Credenza.

Del Caffè.

Descrizione del Caffè, sue Virtù, Uso, e Differenti Specie.

L' albero del *Caffè* cresce in abbondanza nell' Arabia Felice, e principalmente nel Regno di Yemen, verso il Cantone di Aden, e di Moka. L' Europa è debitrice della coltivazione di quest' albero alle premure degli Olandesi, i quali da Moka lo hanno trasportato a Batavia, e da Batavia al Giardino di Amsterdam. *M.r Resson* Olandese ne offerse un arboscello a Luigi XIV., che fu coltivato nel Giardino Reale di Parigi.

L' albero del *Caffe* è sempre verde, e cresce nel suo suolo nativo, ed anche a Batavia, sino all' altezza di venti e venticinque piedi. Se ne sono veduti sino di trenta, e di quaranta; ma il diametro del suo tronto non eccede mai i quattro, o cinque pollici.

Prima del Secolo decimosesto l'uso del *Caffè* era quasi ignoto; e l' Arabia era il solo luogo d' onde venisse; è stato quindi trasportato e coltivato con esito felice in diverse Colonie appartenenti agli Europei, come in quella di Giava, Isola del mar dell' India, ove Batavia n' è la Capitale; della Martinicca, Isola dell' America Settentrionale, la principale delle Antille; di Surinam, paese della Terra Ferma nell' America Meridionale; di S. Domingo, Isola dell' America Meridionale; di Francia, e di Borbone, Isole ne' Mari dell'Affrica sull' imboccatura dell' Oceano Indiano. L Europa, e l' America, devono a *M.r Declieux* il Commercio del *Caffè di*

Po-

Ponente, avendo egli portate alcune di queste piante di Francia nella Martinicca, dove poscia si sono moltiplicate prodigiosamente.

La semenza del *Caffè* varia secondo le diverse contrade d'onde viene portato; la diversità dei climi, l'età degli alberi che lo producono ec. Le due specie di cui si fa un' uso maggiore sono generalmente conosciute sotto i nomi di *Caffè di Levante*, e di *Caffè di Ponente*. Quello di Moka, Città dell'Arabia, nel Regno di Jemen ha un color gialliccio, e un buon'odore, e ci viene recato per mare dal porto di Ormus; egli è più grosso di quello che ci viene recato dal Cairo dalle Caravane della Mecca, il di cui granello è picciolo, giallo-verdiccio, di miglior sapore, e di più facile conservazione. Quello delle Isole di Borbone, e di Francia, e di un giallo-bianchiccio, di granello bislungo, e inodoroso. Quello di Giava è più grosso, e alquanto gialliccio. Quello della Martinicca, e delle altre Isole Francesi è di un bianco tendente al verdastro, ha l'odore ed il sapore un poco erbaceo, specialmente quando è nuovo. Il migliore *Caffè* della Martinicca si raccoglie nei scali, o seni d'Arlet.

Il *Caffè di Moka* è sempre il più stimato, essendo di un piacevole odore, e sapore. Di questo pure ve ne sono di trè qualità differenti, la migliore delle quali, chiamata *Babouri* viene riserbata per il Gran Signore, e per il suo Serraglio; le altre due, che sono il *Caki*, ed il *Salabi* si esitano per essere spedite nell' Armenia, nella Persia, e nell' Europa.

In Italia viene portato il *Caffè* dall' Arabia sotto nome di *Caffè di Levante*; ne viene an-

anche di Giava per la parte di Olanda, che si vende sotto nome di *Caffè di Giava*, o di *Oriente*; ne viene portato dall' America sotto nome di *Caffè di Ponente*; ne viene finalmente dalle Isole di Borbone, e di Francia sotto nome di *Caffè di Borbone*.

Il *Caffè di Levante* deve essere scelto recente, picciolo, gialliccio, odoroso, ben mondato dalla sua scorza, netto, e guardare che nel trasporto non abbia toccato l' acqua del mare.

Il *Caffè di Ponente*, oltre le buone qualità suddette, che sia di mediocre grossezza, verdiccio, pallido, o bianchastro, compatto, qualche poco trasparente, di una specie d' odore di fieno, di un gusto d' erba, e piacevole e grato all' odorato.

L' uso del *Caffè* è divenuto famigliare non solo appresso gli Arabi, Etiopi, Persiani, Egiziani, Armeni, Turchi ec., ma eziandio appresso tutte le Nazioni di Europa per essere una Bevanda utile e confacente. Ved. *Tom. I. pag.* 175.

Del Thè.

Storia Naturale del Thè, sue Virtù, Uso, e Differenti Specie.

Il nome di *Thè* volgarmente si dà a certe foglie secche ed attorcigliate di alcune piante, delle quali foglie se ne fa uso ordinariamente in infusione. Diverse sono le specie di *Thè*, che ci vengano recate in Europa; ma noi non faremo menzione se non che di due sole specie, cioè dell' *Erba Thè* della China, e del Giappone; e dell' *Erba Thè* della Martinicca, o di America.

Thè

Thè della China , e del Giappone .

Si trovano sotto questo nome presso i mercanti di droghe diverse sorta di foglie , delle quali facciamo uso in bevanda , e che sono state raccolte sopra certi arboscelli , che crescono negli Imperi della China , e del Giappone . Sarebbe cosa difficile il fissare il tempo in cui i Chinesi hanno cominciato a far uso del *Thè* . L' unica cosa che noi sappiamo si è , che gli Olandesi lo portarono in Europa nel principio del Secolo decimosettimo , e che fino dal 1660. erano già state messe sul commercio che se ne faceva , imposizioni considerabili in Inghilterra .

I Chinesi distinguono quattro arboscelli principali di *Thè*, cioè il *Sang-lo*, il *Wou-y* , il *Pou-cul* , e il *Long-an* . Alcuni Bottanici disegnano l'arboscello del *Thè* nella maniera seguente , *Thè frutex* ; *Rhamnus theezans* ; *Evonimo affinis Arbor Orientalis nucifera , flore rosco* Pluk ; ma Koempser , *Amoenitates* , pag. 605. , è quello dice *M.r Fougeroux* , in una eccellente *Memoria sul Thè* , a cui siamo debitori di una descrizione più esatta , e di una buona figura di questa pianta ; egli l' ha disegnata con questa frase : *Thea frutex folio cerasi* , *flore rosæ sylvestris* , *fructu unicocco* , *bicocco* , *et ut plurimum tricocco* . Più comunemente si dice *Thè sinensium* , *sive Isia Japonensibus* , *aut chaa* . Pretende *M.r de Haller* , che il *Thè* della China sia di una classe molto vicina ai rovi ; che differiscono però questi da quello del frutto : una specie di *Thè della China* , dice egli , ha sei petali , ed un' altra ne ha nove . Dice *Linneco* nel suo *Sistema della Natura num. 668. pag. 365.* , che

il

il *Thè verde* ha un calice a sei incisioni, sei petali uguali e grandi. Il calice del *Thè-bout* è diviso in sei parti: il fiore è bianco, composto di nove petali disposti in rosa, dei quali trè esteriori sono più grandi. La diversa forma delle foglie che si è avuto campo di esaminare, le varie grossezze di molti frutti di *Thè*, e principalmente i fiori, che in molti individui non si somigliano, fanno credere, che se i *Thè della China* sono dello stesso genere, bisogna ammetterne più specie. Eccone in succinto la descrizione.

L'arboscello del *Thè* ha le radiche nerastre, fine, fibrose, e serpeggianti, è alto cinque o sei piedi, fronzuto e ramosissimo; ha il legno duro, di un verde pallido, con forti e grosse fibre; la corteccia sottile, asciutta, di un bigio bruno, di un sapore amaro. Questo arboscello rimane sempre verde, conserva le foglie nell' Inverno, le quali sono abbondanti, alterne, di un verde carico, lunghe un pollice, larghe cinque linee, quasi ottuse, e dentate su i bordi. I fiori nascono a uno, due, o trè insieme nell' ascelle delle foglie; il pedicolo dei fiori non si allunga che a misura, che matura il frutto, ed il calice sussiste sino alla maturità del frutto medesimo; questo calice è diviso ordinariamente in cinque pezzi, talvolta in sei, piccioli incavati a cucchiajo, e ottusi; il centro di questi fiori è occupato da circa duecento trenta stami giallastri, il filetto de' quali è sottile, ed un poco più corto del fiore: i stami sono terminati da un' antera semplice; i filetti dei stami sono congiunti alla base che è attaccata al sostegno del pistillo, e si separano ai due terzi in-

incirca della lunghezza: il pistillo è composto di uno stilo, che porta sopra trè stami ottusi, e posa sopra un'embrione che diviene un frutto, o una siliqua, verde da principio, nerastra in seguito, divisa in due o trè capsule, talvolta quattro, spesse volte è una sola, perchè le altre si disfanno. Si apre ciascheduna di queste silique al di sopra della capsula, e racchiude una noce rotonda, angolosa sopra una sola delle sue parti; questo guscio, o noce lignea, sottile, liscia, e rossastra, (eccettuata la base che è biancastra), contiene una mandorla, o seme, di un bianco pallido, corrugato, oleoso, coperto di una pellicola sottile e bigia, di un sapore dolcigno da principio, ma amaro in seguito, e che eccita la nausea, finalmenente una sensazione ardente, e disseccatissima. I Chinesi della Provincia di Fokin usano l'olio di seme di Thè in alimento, e per le pitture disseccative.

Si coltiva questo arboscello nel Giappone, e nella China: ama le pianure basse, e i fianchi delle montagne temperate ed esposte al sole, e non i terreni arenosi, o troppo grassi: fiorisce al principio dell'Autunno, e stanno, per quello che si dice, frutti sull'albero un'anno intero prima di giungere alla maturità.

Il *Thè* è divenuto di un'uso così frequente in Europa, che ne deve interessare a tutti la Storia. Ecco la maniera con cui se ne coltiva l'arboscello nel Giappone. Si scavano nella terra, fino alla profondità di sette o otto pollici, tante fosse rotonde, in ciascheduna delle quali si gettano alla rinfusa quaranta o cinquanta semi di *Thè* recentemente colti, e rivestiti, per quanto

si

si dice, del proprio guscio; si coprono in seguito le fosse; una parte dei semi si sviluppa ben presto; pullulano essi è formano sei, dieci, o dodici piccioli arboscelli, talora più, talora meno. Quelli che lo coltivano non vi fanno altro lavoro, che estirpar l'erbe che gli nascono intorno.

E' caso raro che si raccolgano foglie di *Thé* ne' primi tre anni; ma dopo questo tempo, si fa ogni anno una raccolta abbondante. Dopo otto o dieci anni di piantazione, bisogna ringiovanire i piedi degli arboscelli; per tal' effetto si tagli il tronco, e per allora i rigettoni e i nuovi rami danno un' abbondante raccolta di *Thè*.

Verso la fine del primo mese dell' anno Giapponese, cioè nei primi giorni di Marzo le madri di famiglia, i figli, le serve, escano di casa, visitano gli alberi ad ogni ora, colgano, quando il tempo è asciutto, ed il caldo maggiore, le nuove foglie, che succedano alle antiche; e sulla sera le portano a casa ne' panieri; le mettono in seguito tutte sopra una gran lastra di ferro levigato e infuocata, ed una tale operazione deve farsi sollecitamente, onde evitare che le foglie fermentino, e divenghino nere, le rivoltano esse continuamente colla mano, finchè si appassiscono; le pongano quindi sopra stoje ventilandole per raffreddarle; dopo di che le piegano, o le rotolano trà le palme delle mani in certe ceste piane di canna d' India, finchè s' increspino maggiormente; le rimettano poi di nuovo sulla lastra di ferro pulita, e moderatamente calda, le rivoltano come prima continua-

nuamente colle mani, finchè siano mediocremente dure; allora le rilevano e le raffreddano agitando l' aria; le rivoltano ancora una terza, ed una quarta volta sulla lastra di ferro, diminuendo gradatamente il calore, affinchè divenghino più secche e più dure; finalmente per conservarne la fraganza le racchiudono in bottiglie di vetro ben turate, e più comunemente in certe scatolette quadrate inverniciate, esteriormente rivestite di carta, ed interiormente di piombo sottile, e coperto egualmente di carta, ma ad onta di queste precauzione, il *Thè* perde la sua fraganza invecchiando.

Dopo avere conservato per circa sei giorni le foglie nei vasi, le estraggono, e le scelgano sopra una tavola, separando le foglie più picciole e più tenere, dalle più grandi e più dure, (si mettono a parte le foglie troppo seccate, e abbrostolite, e queste entrano nei *Thè Comuni*). Le seccano poi una quinta volta sulla lastra di ferro per maggior sicurezza, ed allora possano conservarsi un gran numero di anni se si chiudono esattamente.

Si usa un'attenzione maggiore per il *Thè*, che deve servire ai Grandi sì del Giappone, che della China. Si fa nella stagione opportuna una scelta scrupolosa delle foglie, cogliendo ad una ad una le prime che compariscono, appena svelte o dissimpegnate dal bottone all'estremità de' ramoscelli più piccioli; bisogna aver cura di non istritolarle, e di preservarle dalla polvere; si mettono da parte, sotto il nome di *Thè Imperiale* per gli abitanti del paese che hanno il comodo di comprarle a caro prezzo; e quel-

e quelle destinate per l'Imperatore si conservano in vasi di porcellana. Le altre foglie che si raccolgano le ultime sull'arboscello sono di un prezzo mediocre; vengono tutte seccate all'ombra e chiuse, per uso del popolo in vasi di terra con bocca stretta. Trà queste foglie si fa ancora un'altra scelta di quelle che sono più picciole, perchè ne varia il prezzo a proporzione della grandezza, mentre tanto sono più grandi, tanto sono a miglior mercato.

Si da ancora a questo *Thè* il nome di *Thè Mandarino*, e di *Thè Borgomastro*, secondo l'odore, il colore, e la grandezza delle sue foglie. Il *Thè* più stimato al Giappone è quello di Udsi, picciola Città assai vicino a Meaco. Tutto il *Thè* che serve alla Corte dell'Imperatore, e della Famiglia Imperiale deve essere colto sopra una montagna che è vicino a questa Città, e che forma un bel punto di vista, ed è incredibile la precauzione con cui si coltiva; la piantata è circondata da un vasto e profondo fosso; gli arboscelli sono in viali, che si scopano ogni giorno. Quelli che lo colgano debbano astenersi dal mangiar pesce e certe carni, acciocchè il loro fiato non sia di pregiudizio alle foglie; debbano inoltre lavarsi due volte il giorno, o in un bagno caldo, o nel fiume, e bisogna guardarsi da toccare le foglie senza guanti. Il primo Intendente della Corte Imperiale fa vigilare sulla coltivazione, raccolta, e preparazione di questa sorta di *Thè*, che si manda bene impacchettato alla Corte, scortato da una buona guardia.

Si vende in Europa una specie di *Thè Imperiale* molto caro, non solo a motivo della scelta del-

delle foglie, ma ancora della fraganza acuta e grata, della quale fanno moltissima stima gli Indiani medesimi. Questo *Thè* non è lo stesso che ha nella *China* un egual nome, e che è riserbato per i Grandi del paese. Il *Thè Imperiale* d'Europa ha la foglia assai grande, liscia, e meno attorcigliata, ed è di un color verde assai bello. Il *Thè* più grato, sia per l'odore, sia per il sapore, è quello che ci viene dalla China per terra, e che la Caravana di Pietroburgo porta in Europa. Di fatti chi brama di avere dell'eccellente Thè della China lo ritrae dalla Russia per mezzo di un qualche amico, o corrispondete. Questo ha un'odore soavissimo di viola, il quale non hanno i *Thè* arrivati per mare.

Il *Thè* verde, che si vende in Italia è in foglie lunghette, più strettamente ravvolte; quando sono preparate di fresco, n'è chiara, verde, e di un grato odore l'infusione, di una soave fraganza di viola; ma i Chinesi pretendono che un tale odore non gli sia naturale. In Europa peraltro si procura di comunicargli questa fraganza, mettendo nelle casse piene di *Thè* alcuni grani di radica d'Iride di Firenze. Questo *Thè* è leggermente astringente, ed il zucchero che noi vi mettiamo, ne corregge l'acrimonia; ma alla China vi è il costume di beverlo puro.

Il *Thè Bout* è di un rossiccio nerastro, di foglia picciola, ritondetta, ed attorcigliatissima, essendo stata più maneggiata, e più abbrostolita di quella del *Thè verde*, e se ne fa la raccolta soltanto di Aprile e di Maggio. Questa specie di *Thè* dà all'acqua un colore giallastro;

ha

ha poca acrimonia ; ha il sapore e l' odore del *Thè verde*.

La differenza delle foglie di *Thè* che si osserva nel commercio deriva dalla stagione nella quale sono state colte , dalla scelta che se ne fà , dalla maniera con cui sono state preparate , e che è diversa nelle diverse provincie ; finalmente il terreno , l'esposizione , l'età dell'arboscello coltivato , o non coltivato ec. preducano altrettante differenze nelle varie specie di *Thè*.

Il gran consumo , e l' uso utile e dilettevole che si fa nell' Europa del *Thè* in bevanda giustificano abbastanza i Chinesi della preferenza che danno a tali arboscelli . Lo spaccio del *Thè* che si fa in Europa da diverse Compagnie , si fa ascendere a più di dodici miliconi di libbre d' Italia all' anno .

L' immenso , e quasi incredibile commercio a cui ha dato occasione il *Thè* ha determinato gl' Inglesi a farne venire dalla China le pianticelle , e le semenze ; e pervengono a moltiplicare nel loro paese questo arboscello prezioso ; ma questa pianta riuscirebbe forse meglio nelle provincie meridionali dell'Europa .

Thè di Fiandra .

Alcuni Droghieri chiamano così una specie di *Thè* della China , da cui è già stata estratta una leggiera tintura in Inghilterra , ed in Olanda ; se ne vende talvolta in Francia , ed in Germania al basso popolo , e nelle campagne , ove si fa un grand' uso del *Thè*. E' a buonissimo prezzo , ha le foglie grandi e simili a quelle del *Thè verde* che si prende in infusione .

Thè di Francia.

Gli Olandesi danno questo nome, sì a Batavia, che alla China, e nel rimanente dell' Indie Orientali, alla Salvia minore, che fanno raccogliere sulle Coste della Provenza; e nell' India si fa un grandissimo conto di questo *Thè* Francese. Gli Olandesi lo esaltano all' Indiani fino alle stelle.

Thè della Martinicca.

Si dà in quest' Isola un tal nome a due specie di piante, una delle quali si chiama *Cuambù*, e l' altra si chiama *Thè di America*. E' questo un arboscello originario del *Perù*, ma noto colà solamente dal 1709. Le sue qualità, le quali sono le medesime, che quelle del *Thè della China*, fecero ben presto abbandonare questo ai Peruviani, per servirsi unicamente di quello che avevano in casa propria.

Presentemente noi abbiamo delle piantaggioni di *Thè* in Inghilterra, in Francia, in Olanda, ed altri paesi meridionali dell' Europa; ma questi arboscelli Europei non hanno le medesime qualità, cioè nè il sapore, nè l' odore, nè le virtù di quelli dell' Asia. In Italia noi scarseggiamo assai di *Thè* della *China*, e quello che si vende nel commercio sotto diverse denominazioni non è il più delle volte che un *Thè bastardo*, di un odore di fieno, e di un sapore allapposo.

Si deve scegliere l' *Erba Thè* di un bel verde carico, di foglie picciole, intere, bene attortigliate, secche, fragili, di un grato odore di viola, e di un sapore dolce. Per il rimanente ved. *Tom. I. pag.* 180.

Al-

Altre Preparazioni Diverse.

Mostarda di Senapa.

Prendete della buona *Senapa* in polvere, mettetela in un vaso di terra con uno, o due spicchi d'aglio schiacciati per chi piace, smorzatela, cioè stemperatela con aceto bianco bollente, coprite il vaso. Quando sarà fredda, levate l'aglio, e passatela al setaccio, tornatela quindi a mettere nel vaso, copritela bene, e conservatela in luogo fresco. Altri smorzano la *Senapa* con aceto freddo, e quindi con un ferro rovente la dimenano finchè è freddo, acciò si cuocia; ed altri finalmente la smorzano con acqua bollente; o con brodo bianco bollente; onde ognuno la preparerà come più sarà di suo genio. Questa *Mostarda* si mangia coll' Allesso. Si serve in Tavola dentro Mostardiere. Serve ancora per condire una quantità grande di Vivande, specialmente quella smorzata con aceto bollente, o acqua bollente. Si avverte, che la *Senapa*, dopo smorzata in qualunque maniera, deve stare qualche ora ben coperta, acciò prenda forza, prima da potersene servire.

Mostarda di Frutta.

Diverse sono le *Mostarde* che si apprestano con delle *Frutta*; cioè con *Cotogni*, *Uva nera*, *Melappie*, *Melappiette*, *Pera*, *Prune*, *Ciriegie*, *Visciole ec.*; e questi *Frutti* si uniscono il più delle volte insieme; ma la migliore è quella che si fa con *Uva nera*, *Cotogni*, e *Melappiette fine*,

fine, detta *Mostarda di Uva Nera*. Io descriverò questa, e la *Mostarda* detta *Cotognata*. Queste *Mostarde* si preparano nell' Autunno in tempo dell' Uva nera, che ne forma la base principale. Si lavorano in grande, facendone la provvisione per tutto l' anno. Quelle preparate in altre stagioni, e fatte di altri frutti, non sono, che semplici *Marmellate* fatte con vino rosso, zucchero, e droghe, che di rado si conservono tutto l' anno. Eccone in succinto la maniera.

Mostarda di Varj Frutti.

Prendete porzione eguale di *Visciole* dette *Papali* polpute, e di *Ciriegie*, dette *Graffioni Rossi*, levategli il nocciuolo, e il pedicolo, fatele cuocere con vino rosso. Quando saranno ben cotte passatele al setaccio con espressione, tornatele a mettere nella cazzarola, aggiungeteci tanto zucchero fioretto in grana, per quanto è necessario a dargli un sapore piacevole, fate stringere sopra un fuoco moderato, movendo sempre con una cucchiaja di legno, acciò non bruci. Allorchè la marmellata sarà giunta ad una consistenza, che regga alla cucchiaja, aggiungeteci un poco di cannella e garofani in polvere, cioè due terzi di cannella, ed uno di garofani, fate cuocere ancora un quarto d' ora, e quindi versate in barattoli di terra, che coprirete bene, allorchè sarà del tutto raffreddata. Le Mostarde o di pera, o di mela, o di prune, tanto assolute, che unite insieme, si preparano nello stesso modo, eccettuato, che alle *Pera*, si leva la pelle, e le *Mela* si tagliano a spicchi, e si levano soltanto i semi,

e le *Prune* si cuociono con il nocciuolo. Le migliori *Pera* per fare la *Mostarda* sono le *Pera Riccarde*. Le *Mela* sono le *Melappie*, *Melappioni*, e *Melappiette*. Le *Prune* sono le *Prune Violette*, dette Dame d'Italia. Le *Melacotogne*, sono le *Melacotogne Comuni*. A queste *Mostarde* si aggiunge la *Senapa*, come si dirà in appresso.

Mostarda di Uva Nera.

Questa *Mostarda* si appresta per servirsene tutto l'anno. Essa si serve in tavola in una, o più salsiere, onde mangiarla coll'allesso, preparata con la *Senapa*, smorzata con semplice acqua bollente. Per farla prendete due cento cinquanta libbre di *Uva Nera*, che presso a poco, basterà per tutto l'anno per il servizio di una tavola di sei o otto persone il giorno, divagatela, cioè levategli i grappoli. Schiacciate quest'uva sopra un bancone da tinello con un battitore di legno, e fate cadere il sugo in un mastello. Quando tutta l'uva sarà schiacciata, ponetela, unitamente al sugo in una caldaja grande, con dodici melacotogne, e due libbre di melappiette fine, tagliate a spicchi le une e le altre, e tolto soltanto i semi. Ponete la caldaja sopra una fornacella fatta con uno sfiatatojo, come sono costruite le caldaje da fare la lesciva, ossia bucata, e con fuoco di legna fate bollire dolcemente sette in otto ore, dimenando di tempo, in tempo con una spatola grande di legno. Dopo levate dal fuoco, e poco per volta passate al setaccio con espressione a forza di braccia non dovendo restare nel setaccio, che le pelli ed i semi dell'*Uva*. Vi vogliono due, o tre persone per fare que-

sta

sta operazione con qualche sollecitudine. Tornate quindi a versare nella caldaja, che averete lavata, ed asciugata, e tornate a mettere sopra la fornacella, facendo bollire a fuoco moderato, e dimenando sempre con la spatola di legno acciò non bruci nel fondo, il che talvolta accade per inavvertenza, e fate bollire ancora per lo spazio di altre quattr' ore. Quando vedrete che acquista la *Mostarda* una certa consistenza, il che conoscerete, allorchè versandone qualche goccia sopra un tondino non spande, ma resta tonda, allora sarà segno che è giunta al suo punto di cottura. Versatela in barattoli di majolica, e non la coprite finchè non sarà del tutto raffreddata. Conservatela in luogo fresco, e asciutto.

Quando ve ne volete servire ponetene una porzione in qualche vaso di majolica inutile, come una zuppiera, un rinfrescatore ec., ed aggiungeteci tanta senapa smorzata con acqua bollente, ma tredda, e fatta qualche ora prima, per quanta ne richiede la quantità della *Mostarda* che volete preparare, onde comunicarle un gusto rilevato di senapa. In quanto alla quantità, questa non si può difinire, perchè alcuni l' amano con molta senapa, ed altri con poca, onde ciò dipenderà dal gusto.

Mostarda di Cotogni.

Abbiate cento libbre di *Uva nera*, svagatela, e schiacciatela come la precedente, ponetela in una caldaja grande con cinque libbre di *Melappiette fine*, e venticinque belle *Melacotogne* tagliate le une, e le altre a spicchi e tolti i semi. Fate bollire dolcemente ogni

cosa sopra la fornacella, e passate poscia al setaccio come sopra; tornate quindi a mettere nella caldaja sopra un fuoco leggiero movendo sempre acciò non bruci nel fondo. Allorchè averà acquistato una certa consistenza, aggiungeteci quattro o cinque libbre di zucchero fioretto in grana, un' oncia di cannella in polvere, e mezz' oncia di garofani pure in polvere; fate ancora cuocere un' ora o più. Questa *Mostarda* dev' essere alquanto più densa dell' altra, e cuocere il medesimo tempo, ma più dolcemente, mentre si addenserà più presto. Versatela in barattoli, e non la coprite, che quando sarà del tutto fredda.

Allorchè ne volete far uso per la tavola, pratticate il medesimo metodo dell' altra, rapporto ad accomodarla con la *Senapa*; come lo stesso farete a tutte le altre *Mostarde* de' *Frutti*.

Delle Composte in Aceto.

Descrizione di queste Composte.

Le *Composte* in *Aceto*, d' *Erbe*, e di *Frutta*, non si servono che per antipasto ne' tondini del primo servizio della tavola, onde mangiarle con l' allesso. Queste *Composte* si variano secondo quelle che si hanno; per esempio si pone in un tondino una persica noce tagliata a spicchi, e levato il nocciuolo, quattro lazzarole intere, due grappoletti di moscatello; ovvero qualche peperoncino tagliato a spicchi, e qualche cedrioletto tagliato egualmente, o in fette. Si possano variare queste

Com-

Composte come più piace, con pere, ciriegie ec. tramezzandole con qualche filetto, o fettina, di carota rossa. Si servono questi tondini di *Composta* conditi con un poco di olio e aceto. Le carote rosse, le olive, li cedrioli, li fagioletti, le punte de' sparagi sono eccellenti per formare tutte sorta d' Insalatine.

Sparagi.

Scegliete de' belli *Sparagi* bianchi, nettateli bene, e tagliateli tutti della stessa lunghezza; fategli alzare due o trè bolli nell'acqua bollente condita di sale; indi levateli e lasciateli scolare e raffreddare; poneteli poscia in un vaso di terra verniciato, che i sparagi restino nella loro lunghezza. Abbiate dell' aceto bollito con sale e raffreddato, versatelo sopra ai *Sparagi*, che ne restino ben coperti. Chiudete il vaso e conservate in luogo asciutto.

Li potete ancora preparare crudi, cioè dopo nettati spolverizzateli bene con sale fino, aggiustateli in un vaso come sopra, copriteli d'aceto nello stesso modo, e conservateli egualmente. Per servirli si fanno bollire con molt' acqua.

Fagiuoletti.

Scegliete de' *Fagiuoletti* freschi e teneri, mondateli da capo, e da piedi; fateli quasi cuocere all' acqua bollente condita di sale. Quindi scolateli, e quando sono freddi, metteteli in un vaso verniciato, copriteli con aceto, condito con sale, chiudete il vaso con cartapecora, e non l'aprite che quando ne averete di bisogno, osservando di non toccare la concia con le mani.

Po-

Potete anche prepararli crudi e mondati, in una terrina con due oncie di sale fino per ogni libbra di fagiuoletti; quindi per ventiquattr' ore mescolarli bene, poscia lavarli all' acqua fresca, scolarli e asciugarli bene, e coprirli con aceto bollito con sale, e freddo. Bisogna prima di apprestarli lavarli, e farli cuocere con molt' acqua.

Cedrioli.

Abbiate de' *Cedrioli*, che siano mezzanetti, di bella qualità, freschi, e non troppo maturi, aggiustateli in un vaso, o bariletto, con una salimoja composta con sale e aceto bianco, o metà acqua e metà aceto, copritelo bene, e lasciateli così un mese senza toccarli in un luogo fresco, e che i *Cedrioli* bagnino sempre nella salimoja. Se questa mancasse bisogna aggiungerne dell' altra.

Allorchè la stagione de' *Cedrioli* è passata vi potete servire di questi, dopo che li averete pelati, e fatti stare qualche poco nell' acqua, per tutti quegli usi come i *Cedrioletti*.

Cedrioletti.

Fate bollire dell' aceto a sufficienza per la quantità de' *Cedrioletti*, con sale, e ramette di finocchio domestico; quando sarà freddo aggiustate i *Cedrioletti*, che siano freschi in un vaso di terra verniciato; versateci dentro l' aceto che restino coperti, chiudete il vaso, mettetelo in luogo asciutto, e lasciate passare qualche tempo prima di servirvene.

Peperoncini.

Riempite uno o più vasi di vetro, o di terra di *Peperoncini* dolci piccioli e verdi; versa-

sateci sopra del buon aceto bianco condito di sale, che siano coperti, poneteci sopra un coperchio di terra, o altro peso, che calchi un poco i *Peperoncini* nell' aceto; chiudete bene il vaso, e dopo qualche giorno ve ne potete servire.

Capperi.

Scegliete de' *Capperi* piccioli, e verdi, mondateli, metteteli in un vaso di vetro, o di terra verniciato, copriteli con buon aceto bianco mescolato con un poco di sale, turate bene il vaso, e ponetelo in luogo asciutto. Dopo qualche giorno si possano impiegare.

Alcuni mettono metà aceto e metà acqua, ma allora bisogna mettere più sale.

Carote Rosse.

Fate cuocere al forno sopra una tavola quella quantità di *Carote rosse*, che volete, coperte delle loro medesime foglie, che siano picciole e non legnose; quelle di Viterbo sono le migliori. Quando saranno cotte fatele raffreddare, indi pelatele, mettetele in un vaso di terra verniciato, copritele di buon aceto bianco, con un poco di sale, qualche garofano, e fusti di finocchio domestico, osservando che sempre restino coperte dall' aceto. Quando ne avete di bisogno levatele con una cucchiaja senza toccare colla mano.

Moscatello, e Pizzutello.

Prendete de' piccioli grappoli di *Moscatello*, o di *Pizzutello*, di sei in sette acini l' uno; poneteli in un vaso di vetro, che sia quasi pieno, coprite con aceto bianco bollito con sale, e freddo; chiudete bene il vaso, e conservate

in

in luogo asciutto. Dopo qualche giorno ve ne potete servire.

Persiche Noci.

Abbiate delle *Persiche Noci* non tanto mature, e colte di recente, ponetele in un vaso grande di vetro, o di terra verniciato, versateci sopra dell' aceto bianco condito di sale, che restino coperte; chiudete bene il vaso, ponetelo in luogo asciutto; e dopo qualche giorno ne potrete fare uso.

Pera, Lazzarole, e Ciriegie.

Le *Pere Cremesine*, le *Lazzarole*, le *Moscarole*, o *Pera moscate*, le *Ceriegie*, dette *Graffioni Bianchi*, o altre *Ceriegie* di polpa soda, tagliate le code corte, si possano mettere sotto aceto, come le *Persiche Noci*, e procurare, che tanto le *Erbe*, che i *Frutti* bagnino sempre nell' aceto.

Delle Insalate Crude e Cotte.

L' *Insalata* benchè sembri che sia una cosa indifferente per un Credenziere, pure sarà utile il dirne qualche cosa.

Insalate Crude.

Comprendono queste *Insalate* la Lattuga, l' Indivia, il Crescione, il Canneo di fontana, i Raponzoli, i Cedrioli, la Cicoria, e tutte le Insalatine fine.

Cedrioli.

I migliori sono i rugosi e cannellati, tagliategli tutto l' amaro da' piedi fino alle semenze, mondateli, tagliateli in fette finissime, conditele con sale. Dopo un' ora spremetele forte, e conditele in una Insalatiera con olio, aceto, e pepe schiacciato. Alcuni le condiscono subito tagliate, come sopra, aggiungendoci il sale.

Lattuga.

Nè abbiamo di due specie differenti, cioè la Lattuga propriamente detta, e la Lattuga cappuccina. La prima è più in uso, ed anche migliore della seconda. Si servono queste *Insalate* nella maniera seguente.

Tagliate i cuori della Lattuga corti, e in quattro parti, disponeteli all' intorno della Insalatiera, metteteci nel mezzo un pugno di cerfoglio tagliato grossolanamente, e condite nel momento che si deve mangiare con olio, sale, aceto, pepe schiacciato, un poco di senapa smorzata con acqua, o aceto, e trè rossi d'uova duri, il tutto stemperato e mescolato insieme in una scudella da zuppa, e versatelo sopra l' *Insalata*; osservate che l' aceto sia tanto che rivoltando l' *Insalata* non ne apparisca nel fondo dell' Insalatiera.

Indivia.

Anche di questa se ne conoscono di due specie, cioè l' *Indivia* riccia, e l' *Indivia* larga detta *Escarola*. La prima è migliore della seconda. Si guarnisce questa *Insalata*, oltre il cerfoglio, anche con filetti di teste di sellero, e sì l' una che l' altra di queste due *Insalate*, cioè la *Lattuga*, e l' *Indivia* le potete ornare con fette di carote rosse, tagliate a rosette, o in altra maniera, e condirla come quella di Lattuga.

Cicoria, e Puntarelle.

A queste due Insalate si fa una salsa in questa maniera. Pestate nel mortajo quattro alici lavate, e tolta la spina, due spicchi d'aglio, un poco di mentuccia, stemperate con olio, e aceto, passate al setaccio, condite con sale,

e ver-

e versate sopra l' Insalata nel momento di mangiarla. Li *Mazzocchi* si condiscono egualmente.

Crescione, e Cannei.

Questi si condiscono semplicemente con sale, olio, e aceto. Bisogna peraltro prendere i cuoretti delli cannei, e le foglie e cimette più tenere del crescione.

Raponsoli.

Li raponsoli si mangiano più cotti, che crudi, ma volendoli mangiare crudi gli si raschiano le radichette, si spuntano, e gli si lascia una picciola cimetta verde. Si condiscono come il Crescione.

Insalatine Fine.

Tutte le *Insalatine fine* si condiscono esattamente come la Lattuga; ma a chi non piacesse la senapa se ne può fare a meno, come anche del pepe in tutte le Insalate crude.

Insalate Cotte.

Queste comprendono i broccoli, i cavoli fiori, le carote rosse, le cipolle, l' indivia, la cicoria, le radiche, i raponsoli, li fagioletti, li sparagi, li luperi, le zucchette ec.

Broccoli, e Cavoli Fiori.

Quando avete mondato i broccoli, o cavoli fiori, e cotti con acqua bollente e sale, accomodateli nella Insalatiera, dopo passati all' acqua fresca, guarnite sì gli uni che gli altri, con filetti d' alici, capperi, cedrioletti sotto aceto tagliati a rotelline, olive dissossate, rossi d' uova dure trite, condite con olio, sugo di arancio, sale, pepe schiacciato, e un poco di senapa, mescolate bene il tutto insieme, e versate sopra l' Insalata nel momento di mangiarla. A chi non piace la senapa si può fare di meno. Ci-

Cipolle, e Carote Rosse.

Il più delle volte si uniscono queste due Insalate insieme. Le cipolle, e le carote si cuociano al forno, o all'acqua. Quando sono cotte si mondano. Le cipolle si tagliano in quarti, e le carote a fette. Si accomodano nell' Insalatiera. Alle cipolle si mette sopra dell' aregato secco stritolato, sale, olio, pepe schiacciato, e aceto. Alle carote finocchio secco in grana, e si condiscono come le cipolle.

Indivia, e Cicoria.

Si fanno cuocere all' acqua bollente i piedi d' Indivia, si passano all' acqua fresca, si spremono uno alla volta ripiegati corti, si taglia loro la testa, si tagliano nel mezzo per lungo, e si dispongano nell' Insalatiera con semetria. Si condisce questa Insalata come la lattuga. Alcuni la condiscono con rosso d' uova duro trito, olio, agro di limone, sale, e pepe schiacciato. Quando hanno stemperato e mescolato tutto insieme in un tondino, con un cucchiajo d'argento ci condiscono l'Indivia cotta. La cicoria si lega cruda in mazzetti, si fa cuocere all'acqua bollente, si passa pocia alla fresca, si spreme bene, si dispone spuntata bene da piedi nella Insalatiera con simetria; nel momento di mangiarla si condisce con olio, sale, agro di limone, o aceto, che si mescola il tutto, in un tondino, e poi si versa per tutto sopra la cicoria.

Radiche, e Raponsoli.

Allorchè le radiche di cicoria, o li raponsoli saranno cotti all' acqua, si mettono nella Insalatiera caldi senza simetria, si semina sopra pi-

pignuoli, e passarina, e si condiscono con sale, olio, sugo di arancio, o di limone, e pepe schiacciato. Queste Insalate sono più buone calde, che fredde. Se sono fredde disponetele con simetria.

Luperi.

Questi si cuociano in mazzetti, come la cicoria, si aggiustano nella Insalatiera con simetria, e si condiscono come le radiche, e li raponsoli.

Fagioletti.

Abbiate de' fagioletti fini freschi, mondateli, fateli cuocere con acqua bollente e sale, scolateli, aggiustateli quando sono freddi nella Insalatiera con simetria, e conditeli nel momento di mangiarli con una salsa come segue. Pestate nel mortajo due spicchi d'aglio con un poco di basilico, stemperate con olio, e aceto, passate al setaccio, condite con sale, e pepe schiacciato, che sia la salsa sufficente per i fagioletti, e versatela sopra. Li potete servire con una salsa verde, come si dirà in appresso.

Zucchette.

Prendete delle zucchette le più picciole che sia possibile, raschiatele, spuntatele, dopo cotte con acqua e sale, da capo e da piedi, tagliatele a spicchi, disponetele nella Insalatiera con una salsa come quella de' fagioletti, o con una salsa verde.

Sparagi.

Noi abbiamo due specie di sparagi, cioè i bianchi di giardino, ed i verdi di campagna. Li bianchi dopo che sono nettati, e lavati si legano in mazzetti, e si tagliano tutti eguali più lunghi che sia possibile; si fanno cuocere con acqua bollente e sale, si passano all' acqua fresca, si scolano bene, si dispongano nella Insala-

salatiera con simetria; nel momento di mangiarli si condiscono con sale, olio, e agro di limone. Li verdi si rompono fin dove sono teneri; si legano in mazzetti, si cuociono come sopra, e si dispongano nella Insalatiera, e si condiscono nello stesso modo. Alcuni in luogo dell'agro di limone vi mettono l'aceto.

Pomi di Terra.

Prendete dei belli pomi di terra, fateli cuocere all'acqua, fateli raffreddare, mondateli, tagliateli in fette, disponeteli nella Insalatiera, e conditeli con sale, olio, aceto, pepe schiacciato, e un poco di senapa, il tutto mescolato insieme in un tondino prima di versarlo sopra i pomi di terra.

A tutte le suddette Insalate, tanto crude, che cotte, gli aceti odorosi aromatici possano essere di una grande risorsa per il buon odore, e sapore delle medesime. Gli aceti che più convengono a tutte sorta d'Insalate sono quelli al *Dragoncello*, al *Basilico*, all' *Aglio*, al *Fiore di Sambuco ec.* Vedeteli nel *Tom. I. pag.* 120.

De' Tondini di Credenza.

Questi si servono nel primo, e secondo servizio della tavola, ed in numero sufficente, e proporzionato alla quantità de'piatti di cucina, formandone anche de' doppioni, onde guarnire bene la tavola.

I tondini del *Primo Servizio* sono *Presciutto*, *Mortadella*, *Butirro* seringato, *Ravanelli*, *Composte* sotto aceto, *Crostini* diversi, *Fichi*, *Mellone*, *Alici*, *Tarantello*, *Tonno* sotto *Olio*, o sotto

Ace-

Aceto, *Crin-forte* grattato ec., il tutto secondo la stagione, e le giornate di grasso, o di magro.

I tondini del *Secondo Servizio* sono ordinariamente delle *Giatte* con entro *Olive*, *Selleri*, *Limoni*, *Insalate* cotte, crude ec. Alcuni Credenzieri, dopo che hanno preparato i fichi, e disposti nei tondini, ci mettono sopra della neve pestata; questo è un metodo difettoso, perchè l'acqua della neve penetrando dentro i fichi li sciapisce, e gli toglie parte del loro dolce sapore zuccheroso. La maniera migliore si è quella di metterli in una sorbettiera, dentro il suo mastello, con neve all'intorno, e nel momento del servizio disporli freschissimi con simetria sopra i tondini.

Lo stesso è del *Mellone*, cioè si tagliano le fette del *Mellone* in mostaccioli, si pongano in una sorbettiera, con neve all'intorno e in fondo del mastello. Quando sono freddissimi, e nel momento di servire si dispongano sopra i tondini.

Crostini di Prosciutto.

Abbiate de' *Crostini* tagliati propriamente, e abbrostoliti. Fate una salsa agro-dolce; cioè squagliate un poco di zucchero; quando averà preso alquanto di colore, bagnate con aceto; fate bollire, e consumare al suo punto; metteteci quindi de' filetti di prosciutto, e qualche frondina di salvia. Servite freddo sopra li *Crostini* con poca salsa.

Crostini di Alici.

Formate de' filetti di alici dissalate, conditeli con olio, agro di limone, petrosemolo trito, ed un pochino di pepe. Disponeteli a gratelle sopra *Crostini* abbrostoliti, versateci sopra il condimento e servite. Potete coprire i *Crostini*

stini di butirro fresco prima di accomodarci i filetti d' alici.

Crostini Varj.

Con il tarantello dissalato, cotto con acqua, e tagliato in fette, o grossi filetti, potete preparare de' *Crostini*, come quelli di alici. Ovvero senza *Crostini*, con sopra una salsa agrodolce senza salvia, come la precedente. Lo stesso potete fare con i filetti di aringhe dissalate e cotte nel latte, o nell'acqua, o scaldate all'aria del fuoco. Finalmente chi ha genio, e buon gusto potrà formare de' varj, ed eccellenti *Crostini*.

Del Servizio di Credenza.

E' regola generale di preparare tanti tondini di Credenza, quanti sono necessarj, onde coprire una tavola a tenore della sua grandezza. Questi tondini, non solo debbano essere assai variati e tramezzati, ma di più si debbano toccare l' uno coll' altro servendoli sopra la tavola. E' regola ancora generale, che questi tondini siano disposti prima sopra una tavola separata nello stesso modo, come si debbano posare sopra a quella del Padrone; eccettuati i sorbetti gelati per i quali, o si rileveranno altri tondini, o si lascieranno de' vani espressamente per collocarli, allorchè sarà tempo di servirli. Il tutto affinchè il servizio di credenza sia bene distribuito, e non nasca confusione nell' atto che si pone in tavola.

Finalmente poco prima che i Comensali si levino da tavola, si averà già preparato in altra camera vicino tutto ciò che è necessario per pren-

prendere il *Caffè*, ed inoltre i bicchieri per i *Liquori Spiritosi*, come Rosolio, Rattafia, Rumb ec.

Colla di Pesce.

Abbiate trè anelli di *Colla di Pesce*, che siano grandi, bianchi, e trasparenti, batteteli con un martello sopra una pietra con sotto un foglio di carta bianca piegata doppia, spilluccateli bene, lavateli due volte all'acqua fresca, metteteli poscia in una cazzarola con una foglietta d'acqua comune, fate bollire a fuoco allegro senza coprire e senza schiumare, o almeno poco, mentre si rischia di portar via la colla a forza di volerla schiumare. Quando sarà consumata l'acqua più di due terzi, e la colla ben disciolta, passate per una salvietta prima bagnata nell'acqua e poi spremuta, fate colare in una tazza di majolica, o picciola terrina, torcendo leggermente la salvietta; osservate che dev'essere di una limpidezza sorprendente; fatela quindi raffreddare, ma non rappresa, e fatene quell'uso che credete.

Remolata Verde.

Pestate nel mortajo petrosemolo, mezzo spicchio d'aglio, ed un poco di basilico, aggiungeteci della mollica di pane inzuppata nell'aceto, e spremuta; quando il tutto sarà ben pestato, passate per un setaccio, metteteci olio e aceto a proporzione, sale, e pepe schiacciato, mescolate assai bene, e versate questa *Salsa* sopra *Fagioletti*, o *Zucchette* in Insalata. Alcuni in luogo dell'olio e pepe, vi pongano il zucchero, e l'aceto, come una *Salsa Verde*. Vi potete mettere qualche aceto odoroso, se l'avete.

Fine del Tomo Secondo.

IN-

INDICE

CAPITOLO PRIMO.

Delle Composte, delle Conserve, delle Marmellate, delle Mezze Paste, e delle Clarette.

Delle Composte. *Pag.* 3
Composta di Mandorline Verdi a Fresco a Mezzo Zucchero. 5
Composta di Mandorline Verdi a Fresco a Tutto Zucchero. 6
Composta di Mandorline Verdi allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Mandorline Verdi all' Acquavite. 7
Composta di Fravole a Fresco a Mezzo Zucchero. *ivi*
Composta di Fravole a Tutto Zucchero. *ivi*
Composta di Fravole alla Gelatina. *ivi*
Composta di Ciriegie a Fresco a Mezzo Zucchero. *ivi*
Composta di Ciriegie a Tutto Zucchero. 8
Composta di Ciriegie a Fresco al Vino Bianco. *ivi*
Composta di Ciriegie a Fresco alla Gelatina. *ivi*
Composta di Ciriegie allo Sciroppo. 9
Composta di Ciriegie all'Acquavite. *ivi*
Composta di Visciole a Fresco a Mezzo Zucchero. *ivi*
Composta di Visciole a Fresco a Tutto Zucchero. *ivi*

Composta di Visciole a Fresco alla Gelatina. *ivi*
Composta di Visciole allo Sciroppo. 10
Composta di Visciole a Fresco al Vino Rosso di Spagna. *ivi*
Composta di Visciole allo Sciroppo. 11
Composta di Visciole all'Acquavite. *ivi*
Composta di Ribes Verde a Fresco, e allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Ribes a Fresco a Mezzo Zucchero. 12
Composta di Ribes a Fresco a Tutto Zucchero. *ivi*
Composta di Framboese a Fresco a Mezzo Zucchero. *ivi*
Composta di Framboese a Fresco a Tutto Zucchero. *ivi*
Composta di Albicocche Verdi a Mezzo Zucchero. 13
Composta di Albicocche Verdi a Tutto Zucchero. *ivi*
Composta di Albicocche Verdi allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Albicocche Verdi all'Acquavite. *ivi*
Composta di Albicocche a Fresco a Mezzo Zucchero. 14
Composta di Albicocche Intere a Fresco a Mezzo Zucchero. *ivi*
Composta di Albicocche a Fresco a Tutto Zucchero. 15
Composta di Albicocche allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Albicocche all'Acquavite. 16
Camposta di Albicocche alla Gelatina. *ivi*
Composta di Prune a Fresco a Mezzo Zucchero. *ivi*

Com-

Composta di Prune Mirabelle a Fresco a Mezzo Zucchero . *ivi*
Composta di Prune a Fresco a Tutto Zucchero . 17
Composta di Prune a Fresco senza Nocciuolo a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Prune allo Sciroppo . *ivi*
Composta di Prune all' Acquavite . 18
Composta di Persiche a Fresco a Mezzo Zucchero . *ivi*
Composta di Persiche a Fresco a Tutto Zucchero . 19
Composta di Persiche a Fresco alla Gelatina . *ivi*
Composta di Persiche Intere a Fresco a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Persiche allo Sciroppo . *ivi*
Composta di Persiche all' Acquavite . *ivi*
Composta di Persiche Noci a Fresco a Mezzo Zucchero . 20
Composta di Persiche Noci a Fresco a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Persiche Noci Spaccate a Fresco . *ivi*
Composta di Persiche Noci allo Sciroppo . 21
Composta di Persiche Noci Preparate a Secco . *ivi*
Composta di Persiche Noci a Fresco all'Acquavite . *ivi*
Composta di Pera a Fresco a Mezzo Zucchero . 22
Composta di Pera a Fresco a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Pera al Rosolio di Cannella . 23
Composta di Pera a Fresco di Martinsek . *ivi*

Composta di Pera a Fresco al Vino Rosso . *ivi*
Composta di Pera a Fresco alla Gelatina . *ivi*
Composta di Pera Griglie . 24
Composta di Pera all' Acquavite . *ivi*
Composta di Pera allo Sciroppo . *ivi*
Composta di Pera Tirate a Secco . *ivi*
Composta di Melaranette a Fresco a Mezzo Zucchero . 25
Composta di Melaranette a Fresco a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Melaranette alla Gelatina Bianca . *ivi*
Composta di Melaranette alla Cloche . 26
Composta di Melaranette Ripiene alla Gelatina . *ivi*
Composta di Melaranette Grigliate . *ivi*
Composta di Melaranette alla Gelatina Rossa. 27
Composta di Ananasse a Mezzo Zucchero . *ivi*
Composta di Ananasse a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Ananasse alla Gelatina . *ivi*
Composta di Cotogni a Tutto Zucchero . 28
Composta di Cotogni al Naturale . *ivi*
Composta di Cotogni alla Gelatina Bianca . *ivi*
Composta di Cotogni alla Gelatina alla Portoghese . 29
Composta di Cotogni alla loro Gelatina Naturale . *ivi*
Composta di Cotogni alla Sandre . *ivi*
Composta di Cotogni alla Marenga . 30
Composta di Cotogni Brulè . *ivi*
Composta di Ciriegie Marine a Tutto Zucchero . 31
Composta di Ciriegie Marine alla Gelatina . *ivi*

Com-

Composta di Lazzarole a Fresco a Mezzo Zucchero . *ivi*
Composta di Lazzarole a Fresco a Tutto Zucchero . 32
Composta di Lazzarole a Fresco alla Gelatina. *ivi*
Composta di Lazzarole allo Sciroppo . *ivi*
Composta di Lazzarole all' Acquavite . 33
Composta di Agresto a Fresco a Mezzo Zucchero . *ivi*
Composta di Agresto a Fresco a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Agresto a Fresco senza Pelli, e Semi . 34
Composta di Agresto allo Sciroppo . *ivi*
Composta di Moscato a Fresco a Mezzo Zucchero . *ivi*
Composta di Moscato a Fresco a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Moscato a Fresco alla Gelatina di Cotogni . *ivi*
Composta di Moscato allo Sciroppo . 35
Composta di Uva Spina a Fresco a Mezzo Zucchero ; e a Tutto Zucchero . *ivi*
Composta di Marroni a Fresco a Tutto Zucchero ; *ivi*
Composta di Marroni alla Gelatina . 36
Composta di Marroni allo Sciroppo . *ivi*
Composta di Noci Fresche allo Sciroppo . *ivi*
Composta di Noci Fresche all' Acquavite . *ivi*
Composta a Fresco di Aranci di Portogallo in Fette , e a Spicchi . 37
Composta a Fresco di Aranci di Portogallo al Naturale . *ivi*

Com-

Composta a Fresco di Aranci di Portogallo alla Gelatina. *ivi*
Composta a Fresco di Aranci di Portogallo Interi. 38
Composta di Aranci di Portogallo a Spicchi, o in Fette, all' Acquavite. *ivi*
Composta di Scorzette di Aranci, e di Limoni allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Zeste di Aranci, e di Limoni. 39
Composta di Tornitura di Aranci, e di Limoni. *ivi*
Composta di Tornitura di Aranci, e di Limoni alla Gelatina. *ivi*
Composta di Fiori di Arancio a Fresco a Tutto Zucchero. 40
Composta di Fiori d'Arancio allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Aranci della China allo Sciroppo. 41
Composta di Aranci della China all' Acquavite. *ivi*
Composta di Scorzette di Cedrato allo Sciroppo. *ivi*
Composa di Picciole Spadefore allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Picciole Spadefore all' Acquavite. 42
Composta di Fusti di Angelica allo Sciroppo. *ivi*
Composta di Fusti di Lattuga allo Sciroppo. *ivi*

Delle Conserve Secche.

Osservazioni sopra le Conserve Secche. 43
Conserva di Arancio di Portogallo. 44
Conserva di Fiori d' Arancio. 45
Conserva di Cedrato. *ivi*
Conserva di Fiori d' Arancio Rossa. *ivi*

Con-

Conserva di Fiori d' Arancio Naturale. *ivi*
Conserva di Cannella. *ivi*
Conserva di Zafferano. *ivi*
Conserva Verde. 46
Conserva di Pistacchi. *ivi*
Conserva di Avelline. *ivi*
Conserva di Cedrato al Sugo di Limone. *ivi*
Conserva di Limone. *ivi*
Conserva di Mandorle. 47
Conserva di Arancio Acido. *ivi*
Conserva Bianca di Limone. *ivi*
Conserva di Uva Moscata. *ivi*
Conserva di Granato. 48
Conserva di Agresto. *ivi*
Conserva di Albicocche. *ivi*
Conserva di Visciole. *ivi*
Conserva di Framboese. *ivi*
Conserva di Ribes. 49
Conserva di Violette. *ivi*
Conserva di Rose. *ivi*
Conserva di Cioccolata. 50
Conserva di Caffè. *ivi*
Conserva di Persiche. *ivi*
Conserva di Prune. *ivi*

Delle Conserve Reali.

Osservazioni sopra le Conserve Reali. 51
Conserva Reale di Cedrato. *ivi*
Conserva Reale di Portogallo, e di Limone. *ivi*
Conserva Reale di Persiche. 52
Conserva Reale di Albicocche. *ivi*
Conserva Reale di Pera. *ivi*
Conserva Reale di Zucca. 55

Delle Conserve Liquide.

Osservazioni sopra le Conserve Liquide. *ivi*
Conserva Liquida di Ciriegie, e di Visciole. *ivi*
Conserva Liquida di Ribes. 55
Conserva Liquida di Framboese. *ivi*
Conserva Liquida di Albicocche. *ivi*
Conserva Liquida di Persiche. *ivi*
Conserva Liquida di Prune. 56
Conserva Liquida di Frutti Rossi. *ivi*
Conserva Liquida di Visciole. *ivi*
Conserva Liquida detta Cocuzzata. *ivi*

Delle Marmellate.

Osservazioni sopra le Marmellate. 57
Marmellata di Visciole, e di Ciriegie. 58
Marmellata di Visciole, e di Ciriegie in altra Maniera. 59
Marmellata di Albicocche. *ivi*
Marmellata di Albicocche in altra Maniera. *ivi*
Marmellata di Albicocche in altra Maniera. 60
Marmellata di Persiche. *ivi*
Marmellata di Prune. *ivi*
Marmellata di Prune in altra Maniera. 61
Marmellata di Mela. *ivi*
Marmellata di Mela in altra Maniera. *ivi*
Marmellata di Pera. 62
Marmellata di Cotogni. *ivi*
Marmellata di Cotogni in altra Maniera. 63
Marmellata di Ribes. *ivi*
Marmellata di Framboese. 64
Marmellata di Fravole. *ivi*
Marmellata di Violette. *ivi*
Marmellata di Fiori d'Arancio. 65
Marmellata di Ciriegie Marine. 66

Mar-

Marmellata di Mandorline, e di Albicocche Verdi. *ivi*
Marmellata di Portogallo. 67
Marmellata di Portogallo in altra Maniera. *ivi*
Marmelleta di Cedrato. 68
Marmellata di Limone. *ivi*
Marmellata di Ananasse. *ivi*

Delle Mezze Paste de' Frutti.

Osservazioni sopra le Mezze Paste. 69
Mezze Paste di Ciriegie, e di Visciole. 71
Mezze Paste di Visciole, e di Ciriegie in altra Maniera. *ivi*
Mezze Paste di Visciole, e di Ciriegie in altra Maniera. 72
Mezze Paste di Ananasse. *ivi*
Mezze Paste di Framboese. 73
Mezze Paste di Framboese in altra Maniera. *ivi*
Mezze Paste di Ribes. 74
Mezze Paste di Uva Moscata. *ivi*
Mezze Paste di Marroni. *ivi*
Mezze Paste di Violette. 75
Mezze Paste di Sole Violette. *ivi*
Mezze Paste di Cotogni. *ivi*
Mezze Paste Rosse di Cotogni. 76
Mezze Paste di Cotogni in altra Maniera. *ivi*
Mezze Paste Rosse di Cotogni in altra Maniera. 77
Mezze Paste di Albicocche. *ivi*
Mezze Paste di Albicocche in altra Maniera. 78
Mezze Paste di Persiche. *ivi*
Mezze Paste di Prune. 79
Mezze Paste di Pera. *ivi*
Mezze Paste di Ciriegie Marine. 80
Mezze Paste di Melaranette. *ivi*

Mez-

Mezze Paste di Pera, e di Mela Griglie. *ivi*
Mezze Paste di Aranci di Portogallo. 81
Mezze Paste di Cedrato. *ivi*
Mezze Paste di Mandorline Verdi, e di Albicocche Verdi. *ivi*
Mezze Paste di Agresto. 82
Mezze Paste di Agresto alle Melaranette. *ivi*
Mezze Paste di Uva Spina. *ivi*
Mezze Paste di Limoni. *ivi*

Delle Clarette.

Osservazioni sopra le Clarette. 83
Clarette di Melaranette. 84
Clarette di Pera. 85
Clarette di Cotogni. *ivi*
Clarette di Prune. *ivi*
Clarette di Fiori di Aranci. 86
Clarette di Ribes. *ivi*
Clarette di Agresto. 87
Clarette di Uva Moscata. *ivi*
Clarette di Ananasse. *ivi*

CAPITOLO SECONDO.

De' Sorbetti Gelati, della Decorazione, della Biscottineria, de' Confetti, de' Canditi Brillantati, delle Pastiglie, e del Zucchero Spongato.

De' Sorbetti Gelati.

Osservazioni, e Regole Generali per Tutti i Sorbetti Gelati. 88
Sorbetto Gelato di Fravole. 93
Sorbetto Gelato di Visciole. 94
Sorbetto Gelato di Visciole Sciroppate. *ivi*
Sorbetto Gelato di Visciolette. *ivi*

Sor-

Sorbetto Gelato di Visciolette in Gelatina . 96
Sorbetto Gelato di Visciolette Secche . *ivi*
Sorbetto Gelato di Albicocche . *ivi*
Sorbetto Gelato di Albicocche in Decozione . 97
Sorbetto Gelato di Persiche . *ivi*
Sorbetto Gelato di Persiche in Decozione . 98
Sorbetto Gelato di Pasta di Persiche . *ivi*
Sorbetto Gelato di Ciriegie Marine . *ivi*
Sorbetto Gelato di Ananasse . 99
Sorbetto Gelato di Ananasse nelle stampe . *ivi*
Sorbetto Gelato di Cedrato . 100
Sorbetto Gelato di Portogallo . *ivi*
Sorbetto Gelato di Arancio . 101
Sorbetto Gelato di Limone . *ivi*
Sorbetto Gelato d' Arancio della China . 102
Sorbetto Gelato di Melarosa . *ivi*
Sorbetto Gelato di Calabresella . *ivi*
Sorbetto Gelato di Ribes . 103
Sorbetto Gelato di Framboese . *ivi*
Sorbetto Gelato di Granato . *ivi*
Sorbetto Gelato di Cocomero . 104
Sorbetto Gelato di Cocomero in Fette . *ivi*
Sorbetto Gelato di Cotogni . 105
Sorbetto Gelato di Perfetto Amore . 106
Sorbetto Gelato di Mellone Rosso . 107
Sorbetto Gelato di Tutti Frutti Granito nelle Stampe . *ivi*
Sorbetto Gelato di Pasta di Tutti Frutti . 108
Sorbetto Gelato di Mellone Bianco . *ivi*
Sorbetto Gelato di Cioccolata . *ivi*
Sorbetto Gelato di Latte . 109
Sorbetto Gelato di Pera Moscate . *ivi*
Sorbetto Gelato di Pera Angeliche . 110
Sorbetto Gelato di Pasta di Pera . *ivi*

Sor-

Sorbetto Gelato di Frutti Rossi . *ivi*
Sorbetto Gelato Bianco di Lazzarole . 111
Sorbetto Gelato Rosso di Lazzarole . *ivi*
Sorbetto Gelato di Maraschino Bianco . 112
Sorbetto Gelato di Candito d' Uovo . *ivi*
Sorbetto Gelato di Uva Moscata . 113
Sorbetto Gelato di Maraschino alla Panna . *ivi*
Sorbetto Gelato di Cannella Rossa . 114
Sorbetto Gelato di Cannella Bianca . *ivi*
Sorbetto Gelato di Vainiglia . *ivi*
Sorbetto Gelato di China . *ivi*
Sorbetto Gelato di Pistacchi . 115
Sorbetto Gelato di Pistacchi senza Pistacchi . *ivi*
Sorbetto Gelato di Diavoloui . *ivi*
Sorbetto Gelato di Poncio . 116
Sorbette Gelato di Bianco Mangiare alle Fravole . *ivi*
Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cioccolata . 117
Sorbetto Gelato di Panna Variato . *ivi*
Sorbetto Gelato di Caffè alla Panna . *ivi*
Sorbetto Gelato di Bianco Mangiare alla Cannella . 118
Sorbetto Gelato di Panna alla Vainiglia . *ivi*
Sorbetto Gelato alla Panna di Frutti . 119
Sorbetto Gelato di Polenta . *ivi*
Sorbetto Gelato d' Uova alla Panna . 120
Sorbetto Gelato d' Uova alla Farsa di Pistacchi . *ivi*
Sorbetto Gelato di Fichi . 121
Sorbetto Gelato di Marenghe Secche . *ivi*
Sorbetto Gelato di Panna Caldo , e Freddo . *ivi*
Sorbetto Gelato Tutto Freddo e Variato . 122
Sorbetto Gelato di Panna alla Cannella . *ivi*

Sor-

Sorbetto Gelato di Bombe di Panna di Latte al Candito d' Uovo Spongato. *ivi*
Sorbetto Gelato di Caffè Bianco Spongato. 123
Sorbetto Gelato di Cannella Bianca Spongato. *ivi*
Sorbetto Gelato di Poncio Spongato. *ivi*
Sorbetto Gelato di Candito d' Uovo Spongato. 124
Sorbetto Gelato di Pane di Spagna Spongato. *ivi*
Sorbetto Gelato di Latte Miele Spongato. 125
Sorbetto Gelato di Panna Spongato alle Fravole. *ivi*
Sorbetto Gelato di Cioccolata Bianca Spongato. *ivi*
Sorbetto Gelato di Uova alla Faldacchiera. 126
Sorbetto Gelato di Mandorla Amara. *ivi*
Sorbetto Gelato di Mandorle Fresche. *ivi*
Sorbetto Gelato di Mandorle alla Perlina. 127
Sorbetto Gelato di Tartufi. *ivi*
Sorbetto Gelato di Candito d'Uovo al Caramello. 128
Variazioni nel Servire i Sorbetti Gelati. *ivi*

Della Decorazione del Deser, dei Colori, e del Pastigliage.

Osservazioni Generali sulla Decorazione. 130

Dei differenti Colori.

Colore Rosso. 132
Colore Rosso di Coceniglia allo Sciroppo. *ivi*
Colore Rosso di Coceniglia allo Spirito di Vino. 133
Colore Rosso di Coceniglia all' Acqua. *ivi*
Colore Rosso di Uvetta Lacca. 134
Colore Rosso di Carminio. *ivi*
Colore Torchino d' Indico. *ivi*
Colore Giallo. 135

Co-

Colore Giallo di Zafferano. *ivi*
Colore Giallo di Guttigomma. *ivi*
Colore Giallo di Fiori di Giglio. *ivi*
Colore Verde di Spinaci. 136
Colore Nero di Cioccolata. *ivi*
Maniera di Preparare le Arene Colorite per la Formazione del Parterre del Deser.
Osservazioni sopra a queste Arene. 137
Arena Colore Bianco. *ivi*
Arena Colore di Corallo. 138
Arena Colore Cremisi. *ivi*
Arena Colore Torchino. *ivi*
Arena Colore Verde. 139
Arena Colore Giallo Chiaro. *ivi*
Arena Colore Giallo Cupo. *ivi*
Arena Colore Giallo Forte. *ivi*
Arena Colore Gridellino. *ivi*
Arena Colore Nero. *ivi*
Degradazione de' Colori. 140
Del Pastigliage.
Osservazioni sopra i Lavori di Pastigliage, *ivi*
Pastigliage Bianco. 141
Pastigliage di Differenti Colori. 142
Della Biscottineria in Generale.
Osservazioni sopra la Biscottineria. *ivi*
Delle Glasse, e Geli di Zucchero di Differenti Colori. 143
Glassa Reale. *ivi*
Glassa Reale di Diversi Colori. 144
Glassa di Marenga. *ivi*
Glassa di Marenga di Diversi Colori. 145
Gelo Bianco di Zucchero. *ivi*
Gelo Rosso di Zucchero. 146
Gelo Verde di Zucchero. *ivi*

Gelo Giallo di Zucchero . *ivi*
Gelo Nero di Cioccolata . 147
Pane di Spagna . *ivi*
Pane di Spagna Papalino . 148
Pasta di Savoja . *ivi*
Pasta di Mandorle Papalina . 149
Pasta di Torino . 150
Pasta di Pistacchi alla Condè . *ivi*
Pane di Spagna alla Veneziana . *ivi*
Pasta Savojarda alla Provenzale . 151
Pasta di Savoja alla Piemontese . *ivi*
Pasta Reale di Marzapane . *ivi*
Pasta di Mandorle . 152
Pasta di Marenga . *ivi*
De' Biscotti . *ivi*
Biscotti di Pane di Spagna . 153
Biscotti di Pistacchi . *ivi*
Biscotti di Cedrato Candito . 154
Biscotti alla Crema . *ivi*
Biscotti di Mandorla Amara . 155
Biscotti alla Portoghese . *ivi*
Biscotti Molli . 156
Biscotti alla Piuma . *ivi*
Biscotti di Savoja . 157
Biscotti di Cedrato . 158
Biscotti Reali . *ivi*
Biscotti al Fiore d'Arancio . 159
Biscotti alla Duchessa . *ivi*
Biscotti di Frutti Canditi . *ivi*
Biscotti Leggieri . 160
Biscotti alla Bolognese . *ivi*
Biscotti Papalini . 161
Biscotti di Majorca . *ivi*
Biscotti di Monache . 162

De' Biscottini. *ivi*
Biscottini alla Cucchiaja. 163
Biscottini da Dama. *ivi*
Biscottini d' Anisi. *ivi*
Biscottini Glassati. 164
Biscottini all' Inglese. *ivi*
Biscottini alla Francese. 165
Biscottini d' Anisi all' Inglese. *ivi*
Biscottini alla Genovese. 166
Biscottini da Cavaliere. *ivi*
Biscottini alla Maltese. 167
Biscottini alla Scozzese. *ivi*
Biscottini alla Spagnuola. *ivi*
Biscottini da Dama Tagliati. 168
Biscottini di Cioccolata al Marzapane. *ivi*
Biscottini di Savoja. *ivi*
Biscottini di Pane di Spagna. 169
Biscottini di Mandorle. *ivi*
Biscottini Savojardi alla Provenzale. *ivi*
Biscottini di Pistacchi. *ivi*
Biscottini di Cioccolata. 170
De' Marzapani. *ivi*
Marzapani Imperiali. *ivi*
Marzapani Reali. 171
Marzapani alli Pistacchi. *ivi*
Marzapani alla Cioccolata. 172
Marzapani alla Candè. *ivi*
Marzapani al Sugo de' Frutti Rossi. *ivi*
Marzapani al Cedrato. 173
Marzapani al Fiore d' Arancio. *ivi*
Marzapani alla Cannella. 174
Marzapani alla Vainiglia. *ivi*
Marzapani alla Duchessa. *ivi*
Marzapani di Mandorla Amara. *ivi*

Mar-

Marzapani Semplici. 175
Marzapani Imbottiti, *ivi*
Marzapani Sufflè. 176
Marzapani Sufflè di Mandorla Amara. 177
Marzapani Sufflè Seringati. *ivi*
Pane di Spagna Glassato. *ivi*
Delle Spume, Marenghe, e Pignoccate. 178
Spume di Mandorle Amare. *ivi*
Spume di Cioccolata. 179
Spume di Pistacchi. *ivi*
Spume di Pignuoli, di Nocchie, e di Noci. *ivi*
Spume di Cannella Candita. *ivi*
Spume di Caffè. 180
Spume di Cedrato. *ivi*
Spume di Fiori d' Arancio. *ivi*
Spume di Anisi. *ivi*
Spume di Finocchio Granito. *ivi*
Spume di Filetti alla Perlina. 181
Spume di Cannella. *ivi*
Spume di Portogallo. *ivi*
Spume di Limone, di Cedrato, di Arancio. *ivi*
Spume di Vainiglia, *ivi*
Spume Seringate. 182
Marenghe Gemelle. *ivi*
Marenghe di Pistacchi. 183
Marenghe Secche. *ivi*
Marenghe Bianche di Pistacchi. *ivi*
Marenghe Varie. 184
Pignoccate Bianche. *ivi*
Pignoccate Rosse. *ivi*
Pignoccate Verdi. 185
Pignoccate di Pistacchi. *ivi*
Della Pasta di Mandorle. *ivi*
Pasta Reale di Mandorle. *ivi*

Pasta di Mandorle alla Piuma . 186
Pasta di Mandorle al Zucchero Granito , *ivi*
Pasta di Mandorle alla Rena . 187
Pasta di Mandorle Amare alla Rena . *ivi*
Pasta di Mandorle a Diversi Colori , *ivi*
Pasta di Pistacchi , 188
Pasta di Pignuoli . *ivi*
Pasta di Mandorle , di Pistacchi , e di Pignuoli Seringate , *ivi*
Pasta di Mandorle alla Cioccolata . 189
Pasta di Mandorle al Fiore d' Arancio . 190
Pasta di Mandorle al Cedrato . *ivi*
Pasta di Mandorle alla Cannella Bianca , *ivi*
Pasta di Mandorle alla Vainiglia . *ivi*
Pasta di Mandorle al Framboese . *ivi*
Pasta di Mandorle alle Visciole . 191
Pasta di Mandorle alle Fravole . *ivi*
Lavori Diversi , e Maniera di Servire tutta Sorta di Pasta di Mandorle , *ivi*
Chicchere , 192
Mastelletti . 193
Secchietti , *ivi*
Saliere . 194
Vasi , Tazze , e Urne . *ivi*
Canestrelle , e Cestini , *ivi*
Parterre . 195
Fiori , e Nastri da Cappello . *ivi*
Altri Lavori di Pasta di Mandorle , *ivi*
Cialdoncini . 196
Cannelli . 197
Stinchetti , *ivi*
Anelli . 198
Cùppolette . *ivi*
Globetti . 199

Pozzetti. *ivi*
Rosette. *ivi*
Bottoni. *ivi*
Fave. 200
Dei Goffre, e Cialdoni. *ivi*
Goffre alla Tedesca. 201
Goffre alla Fiamande. *ivi*
Goffre all' Imperiale. 202
Goffre alla Viennese. *ivi*
Cialdoni al Latte. 203
Cialdoni alla Crema. *ivi*
Cialdoni al Vino di Spagna. 204
Cialdoni al Butirro. *ivi*
Cialdoni all' Acqua. *ivi*
Cialdoni al Caffè. *ivi*
Cialdoni di Magro. *ivi*
Cialdoni a Cornetti. 205
Delle Ciambelle. *ivi*
Ciambellette alla Duchessa. *ivi*
Ciambellette alla Delfina. *ivi*
Ciambellette alla Francese. 206
Ciambellette all' Acqua. *ivi*
Ciambellette alla Condè. *ivi*
Ciambellette di Mandorle Amare. 207
Ciambellette Reali. *ivi*
Ciambelle alla Fiorentina. *ivi*
Ciambelle all' Uova Esciodè. 208
Ciambellette all' Uova Semplici. *ivi*
Ciambelle al Butirro Semplici. *ivi*
Ciambelle Lievitate all' Olio. 209
Ciambelle Lievitate al Butirro. *ivi*
Ciambelle Papaline. *ivi*
Ciambelle Frolle. 210
Ciambelle di Magro. *ivi*

Ciambellette Glassate . *ivi*
Ciambellette Perlinate . 211
Ciambellette al Gelo di Zucchero . *ivi*
Mostaccioli Fini ad Uso di Napoli . *ivi*
Mostaccioli Fini Imbuttiti ad Uso di Napoli . 212
Torrone Fino ad Uso di Napoli , *ivi*
Nocchiata ad Uso di Napoli , 213
Pagnottelle al Prosciutto , *ivi*
Pagnottelle all' Olio , 214
Maritozzi Glassati . *ivi*
Maritozzi Ordinarj , 215
Pangiallo , *ivi*

De' Confetti ,

Descrizione e Lavorazione Generale de' Confetti , 216
Lavorazione Generale de' Confetti , 217
Confetti Fini di Mandorle Lisci , 220
Confetti Fini di Mandorle Gricci . 222
Confetti Fini di Cannella Lisci , detti Cannellini , 223
Confetti Fini di Garofani Lisci . 224
Confetti Fini di Pistacchi Lisci , 225
Confetti Fini di Cacao Lisci , 226
Confetti Fini di Coriandoli Lisci , *ivi*
Confetti Fini di Coriandoli Gricci , 227
Confetti Fini di Pignoli Lisci , *ivi*
Confetti Fini di Semi di Mellone Lisci , *ivi*
Confetti Fini di Caffè Lisci . 228
Confetti Fini di Nocchie Lisci , *ivi*
Confetti Fini di Anisi Lisci . *ivi*
Confetti Fini di Finocchio Lisci . 229
Confetti Fini d' Arancietti Gricci , 230
Confettini Folignati Bianchi , 231

Con-

Confettini Folignati Coloriti . 232
Confetti detti Diavoloni . 233
De' Canditi Brillantati .
Osservazione sopra questi Canditi . 235
Cannella Brillantata . *ivi*
Finocchio Brillantato . 236
Fiori d' Arancio Brillantati . *ivi*
Fiori d' Arancio Filettati al Brillante . *ivi*
Bottoni di Fiori d' Arancio Brillantati . *ivi*
Pistacchi Brillantati . 237
Uva Bonvino Brillantata . *ivi*
Mezze Paste di Frutti Brillantate . *ivi*
Pastiglie Brillantate . *ivi*
Cacao Brillantato . 238
Caffè Brillantato . *ivi*
Filetti di Cedrato Brillantati . *ivi*
Frutti Secchi Brillantati . *ivi*
Confetti Brillantati . *ivi*
Pasta di Mandorle Brillantata . 239
Mosaico Brillantato . *ivi*
Mosaico alla Perlina Brillantato . *ivi*
Mosaico Filettato alla Perlina Brillantato . *ivi*
Gelsomini Brillantati . 240
Viole , Tuberosi , Giacinti , e Giunchigli Brillantati . *ivi*
Rose e Garofoli Brillantati . *ivi*
Delle Pastiglie .
Descrizione delle Pastiglie . 241
Pastiglie di Portogallo . *ivi*
Pastiglie di Fiori d' Arancio . 242
Pastiglie di Cedrato . *ivi*
Pastiglie di Cedro Bergamotto . *ivi*
Pastiglie di Cannella . *ivi*
Pastiglie di Limone . 243

Pastiglie di Garofani. ivi
Pastiglie di Menta. ivi
Pastiglie di Caffè. 244
Pastiglie di Vainiglia. ivi
Pastiglie di Cioccolata. ivi
Pastiglie di Cannella Bianca. ivi
Pastiglie d' Anisi. 245
Pastiglie di Finocchio Dolce. ivi
Pastiglie di Diversi Colori. ivi
Bastoncelli di Cannella. ivi

Del Zucchero Spongato.

Osservazioni sù questo Zucchero. 246
Zucchero Spongato Bianco alla Giassa. ivi
Zucchero Spongato Bianco alla Palla. 247
Zucchero Spongato a Diversi Colori. ivi
Zucchero Spongato a Diverse Perline. ivi
Zucchero Spongato di Fiori d' Arancio. ivi
Zucchero Spongato di Gelsomini, e di Viole. 248
Zucchero Spongato Grillié di Fiori d'Arancio. ivi
Zucchero Spongato di Cedrato, di Portogallo, e di Limone. ivi
Zucchero Spongato di Cannella, e di Vainiglia. 149

CAPITOLO TERZO.

Dei Grigliaggi, delle Perline, dei Fiori Canditi, dei Fiori e Frutti Artificiali, dei Caramelli, del Latte Miele, dei Formaggi di Panna di Latte, delle Creme d' Office, delle Bombe Spongate, del Cacao, della Cannella, della Cioccolata, del Caffè, del Thè, ed altre Preparazioni diverse.

Dei Grigliaggi. 250
Grigliaggio d' Aranci. ivi

Gri-

Grigliaggio di Limone, di Portogallo, e di Cedrato. *ivi*
Grigliaggio di Mandorle. 251
Grigliaggio di Pistacchi. *ivi*
Grigliaggio di Avelline. 252
Grigliaggio di Mandorle, Pistacchi, e Avelline. *ivi*
Grigliaggio Bianco. *ivi*
Grigliaggio di Mandorle alla Spagnuola. 253
Grigliaggio di Mandorle all' Inglese. *ivi*
Grigliaggio di Avelline, o di Pistacchi alla Spagnuola. 254

Delle Perline, ed altre Preparazioni di Zucchero.

Descrizione di queste Confetture. *ivi*
Fiori d' Arancio alla Perlina. *ivi*
Zeste d' Arancio, di Cedrato, e di Limone alla Perlina. 255
Mandorle alla Perlina. *ivi*
Pistacchi alla Perlina. *ivi*
Anisi e Finocchio alla Perlina. 256
Avelline alla Perlina. *ivi*
Noci e Pignoli alla Perlina. *ivi*
Cannella alla Perlina. 257
Mandorle alla Perlina Brune. *ivi*
Mandorle alla Perlina dette Attorrate. *ivi*
Mandorle alla Perlina Rosse. 258
Mandorle alla Perlina Nere. *ivi*
Mandorle alla Perlina Verdi. *ivi*
Mandorle alla Perlina Gialle. 259
Perline di Diversi Colori. *ivi*
Perline Filettate di Diversi Colori. *ivi*
Perline Reali. *ivi*
Mandorle Reali. 260

Mandorle in Camicia. ivi
Mandorle alla Perla. ivi
Mandorle e Avelline alla Cioccolata. 261
Pistacchi in Veste da Camera. ivi
Mandorle, Avelline, e Pistacchi al Zucchero Granito. ivi
Mandorle Sufflè. 262
Mandorle Composte. ivi
Mandorle Spumate. ivi
Mandorle all' Inglese. 263
Mandorle Bianche. ivi
Mandorle Glassate. ivi
Finocchio Glassato. 264
Finocchio Glassato di varj Colori. ivi
Finocchio al Tiraggio. ivi

Dei Fiori Canditi.

Osservazioni sù questi Fiori. 265
Fiori di Tuberosi Canditi. ivi
Fiori di Viole Canditi. ivi
Fiori di Rose Canditi. ivi
Fiori di Garofoli Canditi. 266
Fiori di Giunchiglio Canditi. ivi
Fiori Canditi all' Acquavite. ivi
Fiori Canditi al Bianco d' Uovo. 267
Modo di Servire i Fiori Brillantati, e Tirati a Secco. ivi

De' Fiori Arteficiali.

Osservazioni sopra questi Fiori. ivi
Fiori varj Arteficiali. 268

De' Frutti Arteficiali.

Descrizione e Lavorazione di questi Frutti. 269
Persiche. 271
Albicocche. 272
Mandorline, e Verdacchie. ivi

Pe-

Perette . 273
Melappiette . ivi
Piccioli Cedrati . ivi
Piccioli Portogalli . ivi
Fichi . 274
Ciriegie , e Fravole . ivi
Noci . 275
Castagne . ivi
Nocciuoli di Persiche . ivi

Del Zucchero Filato .

Descrizione di questo Zucchero . 276
Zucchero Filato Bianco . ivi
Zucchero Filato Rosso . 277
Zucchero Filato Giallo . ivi
Zucchero Filato Nero . ivi

De' Caramelli .

Descrizione de' Caramelli . 278
Visciole al Caramello . ivi
Spicchi di Portogallo al Caramello . ivi
Granato al Caramello . 279
Moscatello al Caramello . ivi
Ciriegie Marine al Caramello . ivi
Olive di Spagna al Caramello . ivi
Marroni al Caramello . 280
Altri Frutti al Caramello . ivi
Frutti all' Acquavite al Caramello . ivi
Modo di Servire i Caramelli . ivi
Caramello Filato . 281
Caramello Filato ai Frutti . ivi
Mandorline Verdi al Caramello Filato . 282
Visciole al Caramello Filato . ivi
Fiori d' Arancio al Caramello Filato . ivi
Marroni al Caramello Filato . ivi

Zuc-

Zucchero d' Orzo . 283
Caramello Semplice . *ivi*
Del Latte Miele , e dei Formaggi di Panna di Latte .
Osservazioni sopra il Latte Miele , ed i Formaggi . 284
Latte Miele Naturale . *ivi*
Latte Miele alla Cannella . *ivi*
Latte Miele al Fiore d' Arancio . 285
Formaggio di Panna di Latte al Delfino . *ivi*
Formaggio di Panna di Latte al Sultano . *ivi*
Formaggio di Panna di Latte alla Marescialle . *ivi*
Formaggio di Panna di Latte alla Barrì . 286
Formaggio di Panna di Latte alla Valiera . *ivi*
Formaggio di Panna di Latte alla Burgioese . 287
Khisel alla Panna di Latte . *ivi*
Delle Creme d' Office .
Osservazioni sopra queste Creme . 288
Crema Sbattuta di Cioccolata Bianca . *ivi*
Crema Sbattuta di Biada . 289
Crema Sbattuta di Persiche . *ivi*
Creme Sbattute di Varj Frutti . *ivi*
Crema Sbattuta di Portogallo . 290
Crema Sbattuta di Cedrato . *ivi*
Crema Sbattuta di Limone . 291
Crema di Persiche . *ivi*
Crema di Albicocche . 292
Crema di Ananasse . *ivi*
Crema di Visciole . *ivi*
Crema di Fravole . 293
Crema di Framboese , e di Ribes . *ivi*
Crema di Frutta senza Polpa . *ivi*

Cre-

Crema all' Olandese . 294
Crema Sufflè di Pane di Spagna . *ivi*
Crema alla Portoghese . 295
Crema alla Portoghese di Cioccolata . *ivi*
Crema di Cioccolata . *ivi*
Crema Spongata Gelata . 296
Crema Spongata Bianca . *ivi*
Crema Gelata . 297
Crema Gelata alla Scintiglì . *ivi*

Delle Bombe Spongate .

Descrizione di queste Bombe . 298
Bomba Spongata al Candito d' Uovo . *ivi*
Bomba Spongata Bianca . 299
Bomba Spongata alla Cioccolata . *ivi*
Bomba Spongata Rossa . *ivi*
Bomba Spongata di Diversi Colori . *ivi*
Uova alla Faldacchiera . 300
Uova alla Faldacchiera in diverse maniere . 301

Del Cacao .

Descrizione del Cacao , sue Qualità , e Differenti Specie . *ivi*

Della Cannella .

Descrizione della Cannella, sue Virtù , e sue Differenti Specie . 307
Della Cannella Lignea . 312
Della Cannella Garofanata . 314
Della Cannella Winterana . *ivi*

Della Cioccolata .

Preparazioni , Qualità , Proprietà , ed Uso della Cioccolata . *ivi*
Composizione della Cioccolata . 321

Del Caffè .

Descrizione del Caffè , sue Virtù , Uso , e Differenti Specie . 324

Del

Del Thè.

Storia Naturale del Thè, sue Virtù, Uso, e Differenti Specie. 326
Thè della China, e del Giappone. 327
Thè di Francia. 335
Thè della Martinicca. *ivi*

Altre Preparazioni Diverse.

Mostarda di Senapa. 336
Mostarda di Frutta. *ivi*
Mostarda di Varj Frutti. 337
Mostarda di Uva Nera. 338
Mostarda di Cotogni. 339

Delle Composte in Aceto.

Descrizione di queste Composte. 340
Sparagi. 341
Fagioletti. *ivi*
Cedrioli. 342
Cedrioletti. *ivi*
Peperoncini. *ivi*
Capperi. 343
Carote Rosse. *ivi*
Moscatello, e Pizzutello. *ivi*
Persiche Noci. 344
Pera, Lazzarole, e Ciriegie. *ivi*

Delle Insalate Crude e Cotte. *ivi*

Insalate Crude. *ivi*
Cedrioli. *ivi*
Lattuga. 345
Indivia. *ivi*
Cicoria, e Puntarelle. *ivi*
Crescione, e Cannei. 346
Raponsoli. *ivi*
Insalatine Fine. *ivi*
Insalate Cotte. *ivi*

Broccoli, e Cavoli Fiori. *ivi*
Cipolle, e Carote Rosse. 347
Indivia, e Cicoria. *ivi*
Radiche, e Raponsoli. *ivi*
Luperi. 348
Fagioletti. *ivi*
Zucchette. *ivi*
Sparagi. *ivi*
Pomi di Terra. 349
De' Tondini di Credenza. *ivi*
Crostini di Prosciutto. 350
Crostini di Alici. *ivi*
Crostini varj. 351
Del Servizio di Credenza. *ivi*
Colla di Pesce. 352
Remolata Verde. *ivi*

FINE DELLA CREDENZA.

ERRORI		CORREZIONI
TOMO		PRIMO
Pag. 23	*lin.*16 *Distillazione*	*Distillazione*, i *Liquori* fatti per *Infusione*, ed
191	21 mese di Aprile	mese di Maggio
216	13 maneggiata cruda	mangiata cruda
248	17 fino a Pasqua di Resurrezione	fino ai *Frutti* novelli
249	11 mese di Marzo	mese di Maggio
371	23 *Angetica*	*Angelica*
TOMO		SECONDO
Pag. 46	*lin.*11 *Pistacchini verdi*	*Pistacchini verdi*, pelati, e pestati
49	30 pizzicate	pizzicate, o formate colla stampetta
50	33 spizzicate	pizzicate
91	15 I *Frutti* naturalmente	I *Frutti Gelati* naturalmente
178	20 *condite*	*candito*
270	29 foglialine	foglioline
301	33 nericcia	nericcia; la sostanza della mandorla è soda, densa, secca, e
321	12 o *Portogallo*	e *Portogallo*
325	24 o seni	e seni
327	33 *Linneco*	*Linneo*
328	27 piccioli	piccioli,
330	13 si tagli	si taglia